

APULIA, ITALIA

# Masseria Altemura Fiano



Hinta Alkossa

14,98 €

## Ruokasuositukset

Rasvainen kala  
Kana, Kalkkuna  
Salaatit ja kasvisruoka  
Sienet

## Tuoksu

Keltaomenainen, valkokukkainen

## Rypäle

Fiano

## Maku

Kuiva, raikas, hedelmäinen,  
kukkainen, kevyen  
mineraalinen.

## Väri

Kirkas oljenkeltainen

## Alkon makuluonnehdinta

Vivahteikas & ryhdikäs

# Viininvielijely ja valmistus

Rypäleet kasvavat Brindisin maakunnassa, Salenton niemimaalla. Ne poimitaan täysin kypsinä ja puristetaan hellävaroen rypälemehuksi. Tämän jälkeen kuoret erotellaan ja rypälemehu siirretään terästankkeihin käymistä varten, joka tapahtuu kontrolloidussa 18 asteen lämpötilassa ja kestää 7-10 päivää. Viini ja sakka jätetään terästankkeihin lepäämään 2-3 kuukauden ajaksi, jonka jälkeen viini suodatetaan ja pulloitetaan. Viini kypsyy puolloissa vielä muutaman kuukauden.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Viini sopii erityisesti kalaruokien kanssa, mutta on myös oivallinen kumppani kasvisruoille, kuten sienirisotolle.

Viini on valmis nautittavaksi ja parhaimmillaan viilennettynä 10 asteiseksi.

## Masseria Altamura

Masseria Altamura sijaitsee Apulian sydämessä, Salenton niemimaalla, puolessa välissä Joonianmerta ja Adrianmerta. Viininvielijelyyn alue soveltuu erityisen hyvin ainutlaatuinen maaperän, jota hallitsevat valkoiset kalkkikivet ja Salennon punainen maa, poikkeuksellisen valon, kahden meren ja raikkaiden tuulien ansiosta.

Viinitila on kokonaisuudessaan 270 ha laajuinen, kattaen alkuperäisen historallisen masserian eli maatilan, viinitilan, viinitarhat ja oliiviviljelmät. Päärypäleinä ovat Primitivo ja Fino, mutta myös muita alueen alkuperäisiä rypäleitä viljellään, kuten Negroamaro, Aglianico ja Falanghina. Kaikki Masseria Altamuran puna-, valko ja kuohuviinit ovat valmistettu omista rypäleistä, omalla viinitilalla.

Apulia sijaitsee Kaakkois-Italiassa ja on saapasvaltion vanhimpia viinintuotantoalueita. Maakunta on tänä päivänä Italian toiseksi suurin viinintuottaja ja Apulian viinitarhat levittäytyvät yli 85 000 hehtaarin kokoiselle alueelle. Italian saappaankärjessä tuotetut viinit ovat kärsineet massaviinien maineesta, mutta tänä päivänä Apuliassa tuotetaan myös laadukkaita ja persoonallisia viinejä perinteisistä sekä kansainvälisesti tunnetuista lajikkeista. Alueella on eriomaiset edellytykset tuottaa laatuviinejä ja tämän tosiseikan ovat huomanneet monet tunnetut italialaiset viinirytykset. Ilmastoltaan Apulia on kuumaa viininvielijelyaluetta. Lämpimän ilmaston vuoksi alueella tuotetaan lähinnä tummia ja rustiikkeja punaviinejä.

Tila siirtyi Zoninin omistukseen 2000 luvulla.

[www.masseriaaltamura.it/](http://www.masseriaaltamura.it/)

# Lisätietoja

<b>Maa</b>	Italia
<b>Alue</b>	Apulia
<b>Tuottaja</b>	Masseria Altemura
<b>Vuosikerta</b>	2018
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Alkon tilausvalikoima Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	12,50%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	IGT Salento
<b>Litrahinta</b>	19,84 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	933672
<b>EAN</b>	8002235024266
<b>SKU</b>	607156
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	4,00g/l
<b>Täyteläisyysaste</b>	Keskitäyteläinen
<b>Rypäleosuudet</b>	Fiano 100%

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com