

Casa Vinicola Zonin, Italia

# Masseria Altemura Rosamaro Vino Spumante Brut

## Ruokasuositukset



## Rypäle

Negroamaro

## Väri

Vaalea ruusunpunainen

## Tuoksu

Intensiivinen, hedelmäinen,  
omenainen

## Maku

Kuiva, pehmeä, hedelmäinen,  
kukkainen

## Maa:

Italia

## Alue:

Salento IGT

## Tuottaja:

Casa Vinicola Zonin

## Laatuluokitus:

Salento IGT

## Pullokokko:

75

## Alkoholia:

11.0 %

## Sokeripitoisuus:

13.5 g/l

## Korkkityyppi:

luonnonkorkki

## Pulloja/laatikkko:

6 kpl



## Viiniviljely ja valmistus

Negroamaro rypäleet kerätään Brindisin maakunnan alueelta ja puristetaan erityisen hellävaraisesti mehuksi, jotta vältetään rypäleen kuoresta irtoavan värin ja taniinien uuttumista rypälemehuun. Mehu käytetään viiniksi terästankeissa kontrolloidussa 18 asteen lämpötilassa. Tämä jälkeen viini siirretään painetankkeihin ja käy toisen käymisen charmat metodin mukaisesti, joka lisää viiniin hedelmäisiä aromeita.

## Charmat menetelmä

Yleisimmin kuohuviineissä käytetty valmistusmenetelmä on tankkikäyminen eli charmat tai cuvée close, joka on nopea ja vaatii vähän työvoimaa. Siinä viinin toinen käyminen tapahtuu suurissa terästankeissa. Kun s akka on laskeutunut, viini suodatetaan toiseen tankkiin, jossa siihen lisätään sokeriliuosta halutun makeusasteen verran. Sen jälkeen viini pullotetaan paineen alaisena.

Kuohuviini on valmis myyntiin jopa kolmessa viikossa. Kun sekoitus on tehty huolella laadukkaista viineistä ja toinen käyminen tapahtuu hitaasti viileässä, on tankkikäymisellä mahdollisuus saada aikaan erittäin korkealaatuisia kuohuviinejä. Italialainen prosecco valmistetaan tankkimenetelmällä.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Viini sopii hyvin aperitiiviksi, mutta toimii myös ruokien kanssa, kuten kevyiden alkuruokien sekä

**JUOMAVINKKI.FI**



Pernod Ricard Finland

äyriäisten ja kalaruokien.

Viini on valmis nautittavaksi ja parhaimmillaan tarjoiltuna 6-8 asteisena.

### **Masseria Altamura**

Masseria Altamura sijaitsee Apulian sydämessä, Salenton niemimaalla, puolessa välissä Joonianmerta ja Adrianmerta. Viininviljelyyn 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 viininviljelyaluetta. Lämpimän ilmaston vuoksi alueella tuotetaan lähinnä tummia ja rustiikkeja punaviinejä.

Tila siirtyi Zoninin omistukseen 2000 luvulla.

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