

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
Pullokoko:	75

Alkoholia:	11.0 %
Sokeripitoisuus:	13.5 g/l
Korkkityyppi:	luonnonkorkki
Pulloja/laatikko:	6 kpl

Viininviljely 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 sakka on laskeutunut, viini suodatetaan toiseen tankkiin, jossa siihen lisätään sokeriliuosta halutun makeusasteen verran. Sen jälkeen viini pulloitetaan 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 äyriäisten ja kalaruokien.

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

Masseria Altemura

Masseria Altemura 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 Altemuran 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 erinomaiset 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.masseriaaltemura.it/