



ZÌNZULA IL NUOVO ROSATO DI MASSERIA ALTEMURA A VINITALY 2019

*Da domenica 7 a mercoledì 10 aprile
Pad.4 Stand F5- Centro Congressi Verona Fiere*

Torre Santa Susanna (BR), 5 aprile 2019. **Masseria Altemura**, la tenuta vitivinicola situata nel cuore della penisola salentina in Puglia di proprietà della famiglia Zonin dal 2000, sarà presente a Vinitaly 2019, la più grande manifestazione dedicata all'eccellenza del vino italiano, all'interno del rinnovato stand **Zonin1821**, studiato per valorizzare il concetto di ospitalità elegante e naturale dell'azienda. (**Pad. 4, Stand F5**).

Grande novità di quest'anno **Zinzula Negroamaro Rosato Salento IGT 2018**, un omaggio alla Puglia e alla Zinzulusa, una delle più belle grotte della costa salentina.

Un vino che si presenta come un grande rosato italiano, che intende contribuire alla nobilitazione dell'enologia pugliese. Forte delle competenze maturate con il Negroamaro, che in Masseria Altemura viene già proposto come vino rosso e come bollicina rosé, l'azienda intende mostrare tutte le peculiarità di questo vitigno autoctono in un rosato fermo.

Una bottiglia di grande pregio, eleganza e un tocco di design - in vetro satinato e lamine rame che gli conferiscono un effetto gioiello - che esprime equilibrio, grazia e finezza. L'unico rosato italiano con tappo in vetro trasparente di color rosa, che dona luce e istintività.

Durante i giorni della manifestazione, sarà inoltre possibile degustare due espressioni in purezza di Primitivo: **Altemura Primitivo di Manduria DOC 2016**, il vino icona della tenuta e **Sasseo Salento IGT 2017**, uno dei vini pugliesi più affermati nel panorama internazionale.

DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

Zinzula Negroamaro Rosato Salento IGT 2018

Curioso e originale è un omaggio alla Puglia e alla Zinzulusa, una delle più belle grotte della costa salentina. Un nome che esprime vivacità e una sana leggerezza, che ha ritmo e stuzzica piacevolmente il palato. Dal colore rosa tenue e delicato tendente al cipria, con lievissimi riflessi ramati, il suo bouquet è ampio, dai sofisticati sentori floreali di rosa canina, accompagnati da piacevoli note di amarena e da una speziatura che ricorda il pepe rosa e lo zenzero con un leggero tocco di curcuma. In bocca è caratterizzato da un grande equilibrio e un'intensa freschezza in un corpo snello, sostenuto da una bella acidità e teso da una vibrante vena sapida. Il sorso scorre piacevole, regalando un frutto croccante, e chiude su un finale di grande mineralità, che stuzzica il palato.

Altemura Primitivo di Manduria DOC

È il vino icona di Masseria Altemura. Il suo nome parla di quella ricerca di proporzione, che è propria dell'arte pugliese, tra linee orizzontali e linee verticali, tra il volume delle mura della Masseria e lo slancio della Torre aragonese. Sofisticata interpretazione del Primitivo di Manduria, Altemura nasce da un vigneto di 5 ettari, immerso nella tenuta e caratterizzato da un terreno ricco di bianche rocce calcaree. Complessità e finezza sono i tratti caratteristici di questo grande cru, che coglie il Primitivo nelle sue forme più pure, scolpite da una luce nitida, e le compone in un corpo di raro equilibrio, capace di evolvere nel tempo. Un colore: rosso rubino intenso con riflessi aranciati e un profumo connotato da intensi aromi di prugna, piccoli frutti neri come il mirtillo, seguiti da note balsamiche, leggeri sentori erbacei e un accenno di pepe bianco. Al palato è morbido ed equilibrato, con tannini vivi e ben integrati. Di ottima persistenza, chiude su leggere note di cacao.

Sasseo Salento IGT 2017

Nato dalla volontà di creare un Primitivo dalla spiccata personalità, Sasseo è oggi uno dei vini pugliesi più affermati nel panorama internazionale. Come suggerisce il suo nome, è diretta espressione di un terreno in cui il "sasso" calcareo emerge dalla rossa terra salentina, per diventare specchio di luce. Il suo stile inconfondibile è una perfetta combinazione di freschezza e morbidezza, in un corpo dalla giusta complessità e dal giusto spessore. Un colore rosso rubino cupo e profondo preannuncia profumi intensi e pieni che richiamano la prugna, la confettura di frutta rossa con dolci accenti di spezie. In bocca un buon corpo, grazie a un sorso avvolgente, caldo, morbido che esprime un fruttato molto maturo, sostenuto da una piacevole trama di tannini dolci.

Note stampa

Masseria Altemura è la tenuta vitivinicola pugliese di proprietà della famiglia Zonin dal 2000. Situata nel cuore della penisola salentina, equidistante dai mari che bagnano la Puglia, lo Ionio e l'Adriatico, l'azienda si estende per circa 270 ettari, di cui 130 a vigneto. Questa speciale posizione geografica, caratterizzata da una piacevole brezza marina e dalla grande intensità luminosa, rappresenta il luogo ideale per la coltivazione della vite. La bellezza del territorio circostante, inoltre, rende la Tenuta meta sempre più apprezzata dai winelovers e dagli amanti di un turismo raffinato. Nei 130 ettari di vigneto aziendale si è scelto di coltivare solo vitigni autoctoni quali Primitivo, Negroamaro e Aglianico e, tra le varietà a bacca bianca, il Fiano e la Falanghina, il tutto attraverso una filiera produttiva coordinata con cura e lungimiranza dalla famiglia Zonin e seguita con il prezioso contributo del winemaker Stefano Ferrante, dell'agronomo Giacomo Manzoni e del direttore agronomo della Masseria Altemura Antonio Cavallo.

Per informazioni

Masseria Altemura

Alessandra Zambonin, International Press & Communication Manager

T. 0444 640 290 Cell. + 39 348 9900019; E-mail alessandra.zambonin@zonin1821.it

Eugenia Braschi, Public Relations Specialist

T. 0444 640 219 Cell. + 39 335 8475303; E-mail eugenia.braschi@zonin1821.it

www.masseriaaltemura.it

Follow

Masseria Altemura



Ufficio Stampa

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,

Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail francescapelagotti@fcomm.it

Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: soniagambino@fcomm.it

Carlotta Ribolini Cell. +39 3387322829; E-mail carlottaribolini@fcomm.it