

APULIA, ITALIA

# Masseria Altemura Sasseo

**Hinta Alkossa 16,99 €**

## Ruokasuositukset

Grilliruoka  
Lammas  
Pataruoat  
Riista



## Tuoksu

Intensiivinen, jossa luumua, hilloa, makeita mausteita, paahteisuutta

## Maku

Erittäin täyteläinen, keskitanniininen, luumuinen, mausteinen, karhunvatukka-hilloinen, kevyesti nahkainen

## Alkon makuluonnehdinta

Mehevä & hilloinen

## Rypäle

Primitivo

## Väri

Tumma rubiinipunainen

## Persoonallinen Primitivo

Masseria Altemura Sasseo on persoonallinen viini. Se on tuhti, rehti ja tummasävytteinen, samalla ollen nuorekas ja terhakka. Siinä maistuvat tummat marjat, mausteet ja tammen tuoma nahkaisuus. Suuhun jää harmoninen ja miellyttävä tunnelma. Sasseo syntyi halusta luoda Primitivo, jolla on vahva persoonallisuus. Nykyään se on yksi kansainvälisesti menestyneimmistä Puglian viineistä. Nimi (sasso=kivi italiaksi) viittaa kalkkipitoisiin kiviin, jotka syntyvät Salenton punaisesta maaperästä muodostaen peilimäisen pinnan, joka heijastaa aurinkoa. Sen erehtymätön tyyli on täydellinen yhdistelmä raikkautta ja pehmeyttä, ja rakenne on hyvin tiheä ja moniulotteinen.

Viinilehti: \*\*\*\* harmoninen, laadultaan erinomainen, valmis juotavaksi, laatu vastaa hintaa.

## Viininviljely ja valmistus

Viini valmistetaan tarkasti valikoiduista 100% primitivo rypäleistä (Zinfandel), joista osa kerätään ylikypsinä. Rypäleet puristetaan hellävaroen ja siirretään terästankkeihin käymisen ajaksi. Sieltä viini siirretään Slovenian tammitynnyreihin kypsyämään 12 kuukaudeksi ja tätä seuraa 6 kuukauden pullokypsytyt.

## Primitivo

Primitivo on alkuperältään kroatialaisen Crljenak Kastelanskin kloonin. Rypäle kotiutui Kroatiasta 1700-luvulla Italian Pugliaan, jossa munkit antoivat rypäleelle nimen Primitivo, sen aikaisen kypsymisen johdosta. Primitivo on pysynyt pääosin Italian viinitahoilla ja nimenomaan Puglian lämpimässä, välimerellisessä ilmallassa.

Primitivo tekee suuren sadon ja kypsyy hyvin epätasaisesti. Rypäleiden kypsyysaste vaikuttaa viinin makuun. Viileässä kasvaneiden rypäleiden viineissä maistuvat punaiset marjat, kuten vadelma. Lämpimillä alueilla kasvaneiden rypäleiden aromeissa on mustaherukkaa, anista ja pippuria. Primitivon sadonkorjuu on tarkkaa työtä, jotta viinistä saadaan tasalaatuista ja puhtaan makuista.

Primitivot ovat loistavia ruokaviinejä. Vivahteikkautensa, hedelmäisyytensä ja mehukkuutensa ansiosta viinit sopivat

tarjottavaksi täyteläisten, kypsien ruokien kanssa.

Amerikan serkku Zinfandel yhdistetään geeniperimältään suoraan italialaiseen Primitivoon.

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Italia
<b>Alue</b>	Apulia
<b>Tuottaja</b>	Masseria Altemura
<b>Vuosikerta</b>	2018
	Varmista asiakaspalvelustamme *
<b>Saatavuus</b>	Alko Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	14,50%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	IGT Salento
<b>Litrahinta</b>	22,52 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	943457
<b>EAN</b>	8002235001014
<b>SKU</b>	606099
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Sokeripitoisuus</b>	5,00g/l
<b>Täyteläisyysaste</b>	Täyteläinen
<b>Rypäleosuudet</b>	Primitivo 100%

\* asiakaspalvelu@pernod-ricard-finland.com