



ZÌNZULA IL GIOIELLO DI LUCE E COLORE DI MASSERIA ALTEMURA

*Il nuovo rosé da uve Negroamaro della Tenuta
che racchiude in una raffinata bottiglia tutto lo splendore del territorio salentino*

Brindisi, Giugno 2019. Tra i due mari di Puglia, nasce **Zinzula, Negroamaro Rosato Salento IGT**, il gioiello di **Masseria Altemura**, Tenuta vitivinicola situata nel cuore del Salento di proprietà della famiglia Zonin dal 2000.

Un rosé che celebra lo splendore della costa pugliese e la leggendaria Zinzulusa, la più bella delle grotte salentine, nota per i suoi “zinzuli”, formazioni stalattitiche che alla luce del tramonto assumono tenui e brillanti sfumature color rosa.

Inspirato a questo eccezionale spettacolo naturale, **Zinzula** è un vero e proprio omaggio al territorio salentino. Una bottiglia che gioca su **dettagli preziosi** e luminosi, a ricordare la **purezza delle acque cristalline del Mediterraneo**.

La combinazione di vetro trasparente e satinato crea un originale gioco di luci e riflessi che attraversano la bottiglia dalla forma slanciata e sinuosa **donandole una grazia e una finezza uniche**. Il tappo in vetro rosa, conferisce un tocco di creatività e di eleganza decisamente unico. Questa è Zinzula: essenza di Puglia, qualità e design.

Dal colore rosa delicato tendente al cipria con lievi riflessi ramati, è un vino di straordinaria finezza che esprime le note fresche e fragranti del Negroamaro, iconico vitigno rosso pugliese, vinificato in rosato per esprimere a pieno tutta la sua delicatezza.

Un vino da ricordare, da collezionare e da apprezzare con gli occhi, con il tatto e con il cuore!

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ZÌNZULA 2018 - Negroamaro Rosato Salento IGT, Masseria Altemura

Un raffinato omaggio alla Puglia e alla Zinzulusa, una delle più belle grotte della costa salentina. Un nome che esprime vivacità, 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.

NOTE STAMPA

Masseria Altemura è la tenuta vitivinicola pugliese di proprietà della famiglia Zonin dal 2000. Situata nel cuore della penisola salentina, equidistante dai due 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 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, per la produzione di vini in grado di raccontare l'eccellenza del territorio pugliese in Italia e nel mondo. Il tutto attraverso una filiera 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 di Masseria Altemura Antonio Cavallo.

Per informazioni

Masseria Altemura

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