



A Mano Primitivo di Puglia IGT

Erzeuger:	A Mano
Herkunft:	IGT-Anbaugebiet Apulien Weinberge um die Ortschaften Torricella, Sava und Lizzano
Rebsorten:	100% Primitivo



- Ausbau/Reife:** Die Lese erfolgt im frühen September. Die Trauben werden eingemaischt und gekühlt und dürfen mit ihren eigenen wilden Hefen bei einer Temperatur von 16°C für mehrere Wochen im Stahltank vergären. Nach dem Pressen lässt man den Wein über die kalten Wintermonate in Betonbehältern ruhen, bevor er abgefüllt wird und weitere sechs Monate auf der Flasche reift.
- Eigenschaften:** Sehr dichtes, fast schwarzes Rubinrot mit deutlichen bläulichen Reflexen. Intensive und dennoch feine Duftnoten von schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Leder, Anis und Zedern. Sehr vielschichtig und ausdrucksstark. Ein konzentrierter, reichhaltiger, dennoch eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität. Warm, großzügig und freundlich. Elegant, fruchtig, frisch, komplex, interessant und sehr "süffig".
- Ideal zu:** Gerichten der mediterranen Küche, gegrilltem Fleisch, Braten, Wild, Käse
- Besonderheiten:** Die Rebsorte Primitivo ist eine alte, eigenständige Rebsorte Apuliens, die mit der kalifornischen Rebsorte Zinfandel genetisch identisch ist. Elvezia Sbalchiero und Mark Shannon arbeiten mit vielen Vertragswinzern in Apulien, von denen sie das reifste und gesündeste Traubengut aussuchen können. Der A Mano Primitivo ist eine Selektion des besten Traubengutes.