



---

---

## A Mano Fiano-Greco IGT

---

---

**Erzeuger:** A Mano

**Herkunft:** IGT-Anbaugebiet Apulien  
Ortschaften Martina Franca, Massafra,  
Gravina in Puglia

**Rebsorten:** 75% Fiano, 25% Greco



**Ausbau/Reife:** Langsame Vergärung des sehr reifen Traubengutes für zehn Wochen bei sehr niedrigen Temperaturen (7°C) im Stahltank, damit die Aromen der frischen Früchte erhalten bleiben. Die Fiano-Trauben werden kurz getrocknet. Die Reifung erfolgt für drei Monate im Stahltank und für weitere drei Monate in der Flasche.

**Eigenschaften:** Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Frische Früchte und eine angenehm blumige Note bestimmen den Duft. Sehr rund und erfrischend. Ein gehaltvoller, interessanter Weißwein mit Kraft, Ausdruck und Charakter. Er ist geprägt von einer leichten Fruchtsüße gepaart mit einer knackigen, guten und erfrischenden Säure sowie einer schönen Länge - sehr angenehm zu trinken. Laut A Mano der ungewöhnlichste Weißwein Apuliens, vielleicht sogar Italiens.

**Ideal zu:** Allen Fischgerichten, Vorspeisen, Huhn und Salaten, im Frühling perfekt zu Spargel- und im Sommer zu frischen Pastagerichten wie Spinat-Ravioli. Aber auch als wunderbar frischer Aperitif zu genießen.