



---

---

## A Mano Primitivo di Puglia IGT

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>A Mano</b>
<b>Herkunft:</b>	IGT-Anbaugebiet Apulien Weinberge um die Ortschaften Torricella, Sava und Manduria
<b>Rebsorten:</b>	100% Primitivo



**Ausbau/Reife:** Vergärung im Stahltank für 15 Tage bei einer Temperatur von 16°C, Reifung für 2 Monate im Barrique aus französischer und amerikanischer Eiche.

**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. Feine, weiche Tannine und ein sehr schöner langer Abgang mit einer feinen Barrique-Note prägen den Wein.

**ideal zu:** Gerichten der mediterranen Küche, gegrilltem Fleisch, Braten, Wild, Käse

**Pressenotizen:** Gambero Rosso: 2 rote Gläser für Jahrgang 2008 und 2007  
2 Gläser für Jahrgang

**Besonderheiten:** Die Rebsorte Primitivo ist eine alte, eigenständige Rebsorte Apuliens, die mit der kalifornischen Rebsorte Zinfandel verwandt ist. Elvezia Sbalchiero und Mark Shannon arbeiten mit vielen Vertragswinzern in Apulien, von denen sie das reifste und gesundeste Traubengut aussuchen können. Der A Mano ist eine Selektion des besten Traubengutes.