



---

---

## A Mano Bianco IGT

---

---

**Erzeuger:** A Mano

**Herkunft:** IGT-Anbaugebiet Apulien  
Ortschaft Putignano

**Rebsorten:** 60% Fiano,  
30% Falanghina,  
10% Greco



**Ausbau/Reife:** Langsame Vergärung des sehr reifen Traubengutes für 25 Tage im Stahltank bei sehr niedrigen Temperaturen (7°C) keine malolaktische Gärung.

**Eigenschaften:** Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen.  
Angenehmer, delikater fruchtiger Duft von weißen Pfirsichen (Fiano) aber auch Noten von Zitrusfrüchten werden bedingt durch den Falanghina hinzu komponiert.  
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.