



Prima Mano Primitivo di Puglia IGT

Erzeuger:	A Mano
Herkunft:	IGT-Anbaugebiet Apulien zwischen Torricella und Maruggio
Rebsorten:	100% Primitivo



Ausbau/Reife: Vergärung im Stahltank für 25 Tage bei 22°C, Reife für sieben Monate im Barrique (75 % aus französischer Eiche, 25 % aus amerikanischer Eiche, Kastanienholz und Kirschbaumholz).

Eigenschaften: Sehr dichtes, tiefes, fast schwarzes Purpurrot. Aromatischer, konzentriert fruchtiger Duft nach schwarzen Kirschen mit Noten von Veilchen, Mokka und Gewürzen. Sehr viel schichtig und ausdrucksstark. Der Geschmack ist wie der Duft von Frucht, wie Blaubeeren, Kirschen sowie Pflaumen geprägt und wird von mineralischen und würzigen Noten und kräftigen, geschmeidigen Tanninen abgerundet. Dieser Wein ist beeindruckend konzentriert ohne schwer zu sein, mit einer Frische, die zu einem weiteren Schluck einlädt sowie mit einem ausgesprochen langen Finale.

ideal zu: Gerichten der mediterranen Küche, gegrilltem Fleisch, Braten, Wild, Käse, vielleicht auch mehr ein "Meditationswein"

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 rote Gläser für Jahrgang 2009 und 2008
2 Gläser für Jahrgang 2006, 2005, 2004 und 2003

Besonderheiten: Prima Mano wird nur in den wirklich großen Jahrgängen abgefüllt, wenn es ein besonderes Fass mit einem Wein von außergewöhnlicher Individualität gibt. Von der Ernte des Jahrgangs 2001 wurden einige dieser Fässer bereitet und in drei Verkostungen wurde das beste Fass gekürt.