

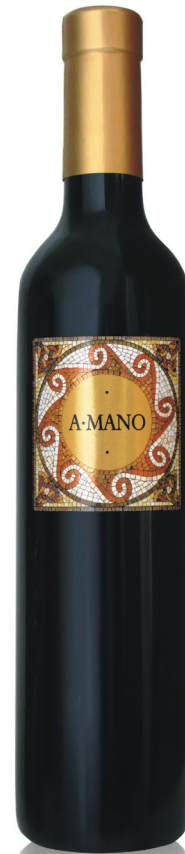


Aleatico di Puglia IGT

Erzeuger: A Mano srl

Herkunft: IGT-Anbaugebiet Apulien
Weinberge um die Ortschaft
Gioia del Colle

Rebsorten: 100% Primitivo



Ausbau/Reife: Die Trauben werden per Hand in kleine Kisten gelesen. Nach der Ernte trocknen die Trauben langsam für fünf Wochen bei streng kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit, nach der Pressung folgt eine langsame Fermentation bei kühlen Temperaturen (18°C).
Der Wein reift in 727l-Holzfässern aus Walnuss und Kirschholz.

Eigenschaften: Kräftiges, dunkles Rubinrot.
Ein Wein mit außerordentlichem Duft und von unglaublicher Eleganz mit deutlichen Noten von roten Rosen und einem intensiven Kirscharoma. Zusammen mit einer leichten Süße im Abgang ergibt das einen höchst ungewöhnlichen und genußvollen Wein.

ideal zu: Perfekt zu den traditionellen Mandelkekzen; er harmoniert aber auch zu gereiftem Käse.