

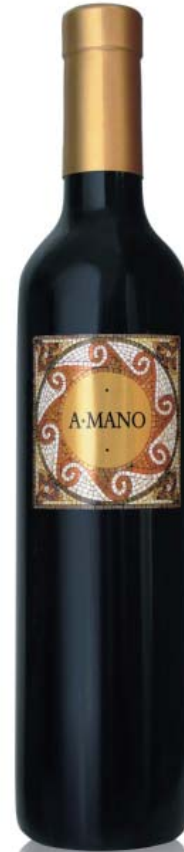


Aleatico di Puglia IGT

Erzeuger: A Mano srl

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

Rebsorten: 100% Primitivo



Ausbau/Reife: Die Trauben werden zwischen dem 15. und 22. September per Hand in kleine Kistchen gelesenen. Nach der Ernte werden die Trauben acht Wochen lang langsam bei streng kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit getrocknet, danach langsame Vergärung bei kühlen Temperaturen. Der Wein reift in 700l-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 dem leicht süßen Finish ergibt das einen höchst ungewöhnlichen und genußvollen Wein.

ideal zu: perfekt zu den traditionellen Mandelkeksen, aber auch zu gereiftem Käse