



IMPRINT

Appassito di Puglia IGT

Erzeuger:	A Mano srl
Herkunft:	IGT-Anbaugebiet Apulien Weinberge um die Ortschaft Mesagne
Rebsorten:	100% Primitivo



Ausbau/Reife:	Nach der Ernte werden die Trauben für ca. fünf Wochen getrocknet, danach Vergärung bei kühlen Temperaturen im Stahltank, 30% des Weines reifen in gebrauchten Barrique aus französischer Eiche.
Eigenschaften:	Kräftiges, dunkles Rubinrot Ein Duft mit deutlichen reifen und süßlichen Fruchtnoten, erinnert an rote Früchte und Beeren. Auch im Geschmack: viel Frucht auch am Gaumen, gute, erfrischende Säure, sehr weiche, süßliche Tannine, samtig, etwas Schokoladennoten, sehr langer Abgang.
ideal zu:	gehaltvollen Nudelgerichten, Ragout, Schmorgerichten, gegrilltem Fleisch, gereiftem Käse