



A Mano Primitivo Rosato di Puglia IGT

Erzeuger:	A Mano
Herkunft:	IGT-Anbaugebiet Apulien Weinberge um die Ortschaften Gioia del Colle, Castellaneta, Gravina in Puglia und Lateraza
Rebsorten:	100% Primitivo



Ausbau/Reife:	Sanfte Pressung der Trauben. Der Most hat nur drei, vier Minuten Kontakt mit den Schalen, danach Vergärung im Stahltank bei niedrigen Temperaturen (6 °C), um den Duft frischer Früchte zu bewahren. Reifung für drei Monate im Stahltank und mindestens drei weitere Monate auf der Flasche.
Eigenschaften:	Faszinierendes, zartes Rosa. Der Duft ist intensiv und komplex mit sehr feinen, erfrischenden Noten von Brombeeren, Erdbeeren und Orangenblüten. Leicht im Geschmack, frisch und delikates, mit einer angenehmen Würze, verbindet dieser Rosato auf ideale Weise die frische Fruchtigkeit eines Weißweines mit dem Körper und der Kraft eines Rotweines.
Ideal zu:	Aperitif, Antipasti, mediterraner Küche, Gemüse, Krustentieren, Fischsuppen, Pasta, kräftigen Fischgerichten, aber auch hellem Fleisch und Geflügel.