



IMPRINT Primitivo IGT

Erzeuger:	A Mano srl
Herkunft:	IGT-Anbaugebiet Apulien Weinberge um die Ortschaften Torricella, Sava, Lizzano und Pulsano
Rebsorten:	100% Primitivo Appassito



Ausbau/Reife:	Nach der späten Lese werden die Trauben für ca. fünf Wochen getrocknet, danach Vergärung bei kühlen Temperaturen im Stahltank.
Eigenschaften:	Kräftiges, dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen. Der Duft mit deutlichen reifen Fruchtnoten, erinnert an rote Früchte, Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, hat aber auch würzige Noten. Viel Frucht auch im Geschmack, samtig und geschmeidig, mit angenehmer Säure, weichen Tanninen, leichten Schokoladennoten, und einem sehr langen Abgang.
Ideal zu:	Gehaltvollen Nudelgerichten, Ragout, Pilz- und Schmorgerichten, gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse.