



Prima Mano Primitivo di Puglia IGT

Erzeuger:	A Mano
Herkunft:	IGT-Anbaugebiet Apulien Ortschaft Lizzano, über 70 Jahre alte, quasi am Meeresufer gelegene Weinberge
Rebsorten:	100% Primitivo



- Ausbau/Reife:** Warmgärung der Schalen und Kaltgärung des Safts! Den Anfang macht die Gärung, dann wird der Saft abgeleitet und gekühlt. Die Schalen setzen ohne Pressung den Gärungsprozess fort. Dabei erzeugen sie Wärme und setzen Tannine, Farbe und Körper frei. Im richtigen Moment wird der sehr kalte Most hinzugefügt und die Gärung geht bei niedriger Temperatur weiter. Der Wein ruht für zwei Jahre in Zementfässern, danach sechs Monate Veredelung in der Flasche.
- Eigenschaften:** Intensives Rot mit einer einzigartigen Brillanz.
Der Prima Mano umschließt Aromen von Rosenblättern, Himbeeren, Heidelbeeren, schwarzem Pfeffer. Noten von getrockneten Aprikosen, Maraschinkirschen, Zitrone und Eukalyptus. Im Geschmack ist er konzentriert, aber nicht wuchtig, elegant mit einer angenehmen Weichheit und einem außergewöhnlich langen Abgang.
- Ideal zu:** Lamm aus dem Ofen, Schmorbraten, Wildbret, mediterranen Gerichten, gereiftem Käse.
- Besonderheiten:** Prima Mano wird nur in den wirklich großen Jahrgängen abgefüllt, wenn es ein besonderes Fass mit einem Wein von außergewöhnlicher Individualität gibt.