



*Benvenuti in Puglia.*

## **A-MANO PRIMITIVO**

**PUGLIA**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Uve:** 100% Primitivo.

**Vigneti:** tra Lizzano, Manduria e Sava,  
età media delle viti tra 20 e 40 anni.

**Vinificazione:** in cantina l'uva matura viene immediatamente raffreddata e pigiata. La fermentazione procede a bassa temperatura per diverse settimane. Il vino dopo la pressatura riposa per tutto l'inverno in vasche di cemento poi almeno 6 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** Rosso rubino, limpido ed intenso. Profumo di lamponi e more con sentori di petali di rosa, erbe aromatiche, origano e pepe. Sapore elegante, interessante, complesso.

**Abbinamenti gastronomici:** pasta con sughi saporiti, un'ottima pizza, cheeseburger, verdure grigliate, formaggi semi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 15° – 16° C

**Alcool:** 13%

*Mark Lenzie*