



*Benvenuti in Puglia.*

## **A-MANO PRIMITIVO ROSATO**

**PUGLIA**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Uve:** 100% Primitivo.

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

**Vinificazione:** il mosto resta a contatto con le bucce solo per pochi minuti, e viene poi tenuto a 7°C durante tutta la fermentazione per preservare il profumo di frutta fresca. Il vino riposa 3 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** Colore rosa delicato e affascinante. Profumo intenso e complesso con frutti di mora, fragola e aroma di fiori di arancio. Sapore leggero, fresco e delicato con una piacevole sapidità.

**Abbinamenti gastronomici:** eccellente aperitivo, ama la cucina speziata, le polpettine pugliesi, un'ottima pizza, una spaghettonata con gli amici o un tagliando panino ben imbottito.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Alcool:** 13%

*Mark Celozio*