



**AZIENDA VINICOLA A6MANI
PUGLIA**

FAMILIAE « PRIMITIVO DI MANDURIA »



Cépages :

Primitivo di Manduria



Terroir :

Les sols sont principalement composés d'argile, avec une profondeur moyenne qui atteint jusqu'à 1 mètre.



Vinification :

Macération thermo-contrôlée, puis égouttage et pressurage doux à la fin de la fermentation alcoolique
Elevage en fûts de bois français et américains pendant 6 mois.



Dégustation :

Rouge rubis, enrichi de reflets violets; parfum généreux, qui rappelle les cerises mûres et les

prunes, avec d'agréables notes de cacao et de vanille. Ce vin a une texture veloutée, adoucie par la chaleur du Primitivo. Il se termine sur des notes de douceur persistante.



Accords mets / vin :

Entrées salées, agneau et gibier avec des sauces riches, fromages à pâte dure.