



abmani

FAMILIA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP



País, Região e Sub-região

Itália / Puglia / Taranto-Fagagnano



Vinhedo

Vinhas de baixa altitude, cerca de 100 m acima do nível do mar, com temperatura média elevada e pouca chuva. Solo de argila de grão médio, com profundidade abaixo de um metro.



Uva

100% Primitivo



Safra

2019



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração com temperatura controlada e fermentação alcoólica com leveduras selecionadas durante 10 dias. Envelhecimento em barris de carvalho francês e americano por 6 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi profundo, com tons violáceos. Aroma rico de cerejas e ameixas maduras com notas de cacau e baunilha. Vinho encorpado, com taninos macios e final longo e agradável. Temperatura de serviço entre 16 e 18°C.



Harmonização

Combina com cordeiro, carnes de caça com molhos elaborados e queijos como minas curado, provolone, emmenthal, grana padano, pecorino e gruyère.



Sobre a Vinícola

Salento, o extremo sul da península de Puglia, uma terra adequada à viticultura por gerações. Entrelaçamento de etnias e paixões, região de encruzilhada de povos, onde a cultura da vinha e da produção de vinho tem origens ancestrais e chegou aos nossos dias pelo aperfeiçoamento das suas práticas, enriquecendo-se em tecnologia e fascinando o mundo com as suas narrativas. No coração do Primitivo di Manduria DOP, está instalada a vinícola abmani e seus vinhos que nascem do amor sincero de três mulheres pela sua terra: três primas em uma execução impecável a 6 mãos para um projeto a ser realizado em conjunto. Desde 2011, produzem vinhos com uvas indígenas, como Primitivo e Negroamaro, com o objetivo de divulgar ao mundo este maravilhoso território e as suas potencialidades. As plantas mais velhas, as mudas pequenas, são a melhor expressão disso com seus baixos rendimentos e excelente potencial de qualidade.



Safra 2019



Safra 2019