



LIFILI PRIMITIVO SALENTO IGP



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

2020



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração com temperatura controlada e fermentação alcoólica com leveduras selecionadas durante 10 dias. Envelhecimento em cubas de aço inox.



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi intensa, com reflexos violáceos. Aroma intenso e frutado com notas de cerejas e ameixas, picância, nuances de alecrim e baunilha. Vinho encorpado, macio e equilibrado, fácil de beber. Temperatura de serviço entre 16 e 18°C.



Harmonização

Ideal com carnes vermelhas, carnes de caça, pratos salgados 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 a6mani 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