



abmani

# LIFILI NEGROAMARO DE 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% Negroamaro



## Safra

2022



## Teor Alcoólico

14%



## 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 púrpura profundo com reflexos preto-violeta. Aroma intenso e persistente, de groselha preta e frutos silvestres, picante, com notas de tomilho. Vinho encorpado, macio e equilibrado, longo no final. Servir em temperatura entre 16 e 18° C.



## Harmonização

Excelente com primeiros pratos salgados, pratos de carne e queijos maduros.



## 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 2020



Safra 2020