



Primitivo di Manduria SINCE 1974 – Das Original

Aus Tradition und Innovation entsteht ein echtes Original aus der von der Sonne verwöhnten Region Apulien – einzigartig im Geschmack und voller Authentizität. Ausgewählte und handgelesene Trauben werden zu einem vollmundigen, fruchtigen Wein mit weichem, warmem und komplexem Charakter.

Weingut	Tenute Eméra
Anbaugebiet	Apulien, Manduria
Land	Italien
Rebsorten	100 % Primitivo di Manduria
Farbe	Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen
Geschmack	Sehr fruchtig, vollmundig und weich nach reifen roten Früchten
Alkoholgehalt	15 %
Restsüße	13 g/l
Restsäure	5,5 g/l
Serviertemperatur	17-18°C
Ausbau	Ausgewählte und handverlesene Trauben. Die Reifung erfolgt in französischen Barriquefässern für mindestens 12 Monate.