



## ANIMA DI PRIMITIVO

Tenute di Eméra | Lizzano / Taranto



<b>Herkunft</b>	Apulien   Italien
<b>Produzent</b>	Tenute di Eméra   Lizzano / Taranto
<b>Traubensorte</b>	100% Primitivo di Manduria
<b>Vinifikation</b>	10% Ausbau in neuen Barriques und 90% in in Edelstahltanks.
<b>Farbe</b>	Intensives Granatrot.
<b>Aroma</b>	Kraftvoll, Duft von roten, reifen Früchten, Sauerkirschen und eingelegte Pflaumen.
<b>Charakter</b>	Warm, voll, samtig, tanninhaltiges Finale auf roten Früchten. Schöner Nachhall.
<b>Passt zu</b>	Fleisch von gegrilltem Fleisch, Lammspiesse, Lasagne, Nudeln mit würzigen Saucen, Wurstwaren, kräftiger Käse
<b>Ausschanktemperatur</b>	14° - 16° Grad
<b>Lagerfähigkeit</b>	6 - 8 Jahre