



*Benvenuti in Puglia.*

## A-MANO ROSATO

**PUGLIA**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Uve:** 100% Primitivo

**Zona di produzione delle uve:** Gioia del Colle, Castellaneta, Gravina in Puglia, Laterza.

**Vinificazione:** il contatto del mosto con le bucce avviene per pochi minuti, poi il vino viene tenuto a 6 gradi durante tutta la fermentazione per preservare il profumo di frutta fresca.

**Maturazione:** riposa 3 mesi in vasche di acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia.

**Note di degustazione:** Colore rosa delicato e affascinante. Profumo intenso e complesso con frutti di mora, fragola e aroma di fiori di arancio. Sapore leggero, fresco e delicato con una piacevole sapidità.

**Abbinamenti gastronomici consigliati:** eccellente aperitivo, ama la cucina speziata, le zuppe di pesce, le polpettine pugliesi, una spaghettonata con gli amici o un gagliardo panino ben imbottito.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Alcool:** 13%

*M. C. Laterza*