



ANIMA DI PRIMITIVO

Tenute di Eméra | Lizzano / Taranto



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