



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

a6mani LIFILI Rosso Salento IGP

Artikel-Nr: 130135

ANBAUGEBIET Italien, Apulien

REBSORTE(N) Negroamaro, Malvasia Nera, Sangiovese

ERZEUGER a6mani

AUSBAU Die Trauben werden bei kontrollierter Temperatur mazeriert und anschließend schonend gepresst. Die alkoholische Gärung erfolgt im Stahltank.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Der Wein besticht durch seine harmonische und elegante Charakteristik. Mit einer Dichte, Eleganz und Komplexität zeigt er Klasse und eine seidige Struktur im Mund.

Die Weinberge liegen fast 100 Meter über dem Meeresspiegel und profitieren von hohen Durchschnittstemperaturen und geringen Niederschlägen. Die Böden mit hohem Lehmanteil und Kalksteinuntergrund sorgen für natürliche niedrige Erträge und tragen zur seidigen Struktur des Weins bei. Ein harmonischer Genuss mit langem Nachhall.

SERVIEREMPFEHLUNG luftgetrockneter Schinken und Salami

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Drei Frauen, sechs Händen und eine Passion – das ist a6mani! Das Resultat der Zusammenarbeit dreier Cousinen aus zwei renommierten Winzerfamilien in der Weinregion zwischen Tarent und Lecce. Diese Frauen vereinten ihr Wissen, ihre Fähigkeiten und Geheimnisse, um das Beste aus den einzigartigen Böden der Region zu erschaffen.

Die Weinberge für die a6mani-Weine liegen in den Gemeinden Monte La Conca, Li Marini, Mesola delle Volpi und Troncareia e Campofreddo, nahe der Weinkellerei in Fragagnano. Hier werden vor allem die für die Gegend typischen Rebsorten Primitivo und Negroamaro angebaut.

Die Weine von a6mani verbinden traditionelle Weinbau-Techniken mit moderner Technologie, um den einzigartigen Charakter der apulischen Weine für eine neue Generation von Weinkennern erlebbar zu machen. Die Leidenschaft und das Streben nach Exzellenz der Cousinen Elise, Francesca und Maria spiegeln sich in jedem Schluck ihrer hochwertigen Weine wider.

