



Lifili, Negroamaro Salento

a6mani

Primitivo di Manduria, Apulien, Italien

I det sydligste Italien ud mod Adriaterhavet, fra Molise i nord og ned mod den stiletlignende sydøstlige spids, ligger Apulien (Puglia). Dette område har gennem det seneste årti frembragt nogle af det stolte vinlands mest bemærkelsesværdige vine. Grundet lave produktionsomkostninger og gunstige dyrkningsforhold har området i stigende grad fået tilført risikovillig kapital, og det vælter nu frem med flotte og særdeles prisvenlige vine. Området har oplevet en sand renæssance og stor efterspørgsel efter dets kraftige og solmodne rødvine, primært lavet på Primitivodruen, der siges at være identisk med Californiens modedruer Zinfandel. Området er opdelt i 8 forskellige DOP'er: Alezio, Brindisi, Copertino, Leverano, Matino, Nardó, Salice Salentino og Squinzano.

A6mani hører hjemme i Fragagnano, nær Salice Salentino, og blev grundlagt i 2011 af tre beslægtede kvinder: Francesca og Maria Cavallo samt Elise Clerfeuille. Navnet "A6mani" betyder "med seks hænder", hvilket symboliserer deres fælles indsats og dedikation til vinproduktionen. Deres familier har dybe rødder i vintraditionen i Apulien, og de ønskede at skabe vine, der ærer regionens historie og terroir. De ejer omkring 10 hektar vinmarker, hvor de dyrker lokale druesorter som Primitivo, Negroamaro og Malvasia Nera. Vinmarkerne er placeret i fire udvalgte områder: Li Marini, Monte La Conca, Troncareia e Mesola delle Volpi og Campofreddo. A6mani praktiserer bæredygtigt landbrug og fokuserer på at producere vine med lavt udbytte for at sikre høj kvalitet. Deres vine er ikke certificeret som økologiske eller biodynamiske, men de arbejder tæt sammen med naturen for at fremme sundhed og biodiversitet i deres vinmarker.

Druesort: 100% Negroamaro

Vinifikation: Lagret 6 måneder på franske og amerikanske egetræsfade

Smagsnoter: Fyldig, varm og frugtfuld med bløde tanniner, fløjlsblød tekstur og noter af solbær, blommer, balsamico og vanilje.

