Negroamaro Lifili – Azienda Vinicola A6mani – Pouilles, Italie

Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

A6Mani est une petite maison familiale des Pouilles, à proximité du village mythique de Salento. A la tête de ce domaine, trois femmes, 6 mains, une seule passion et un seul objectif commun, exprimer tout leur terroir en produisant des vins sur la finesse et la fraîcheur

Nous avons longtemps connus les vins du sud de la péninsule comme des vins trop lourd et malréputés. C'est pourquoi nous sommes très heureux d'avoir trouvé cette petite production qui a nous réconcilié avec ce terroir par la finesse de leur travail !

A6mani est une épatante petite structure aujourd'hui dirigée par trois femmes (d'où le nom) et réunies par une seule et même passion. Les raisins issus des vieilles vignes familiales étaient autrefois revendus tels quels, et ne sont que depuis quelques années vinifiés individuellements, grand bien leur fasse !

Tout ceci nous amène à ces vins vinifiés avec précaution expressifs, gorgés de soleil et d'arômes, plein de fruit, sur la souplesse avec des tanins maîtrisés pour tout type d'occasions.

Cépage : Negroamaro

Terroir : Sur la Contrada Monte La Conca, près de Salento, à 100m au-dessus du niveau de la mer, climat méditerranéen avec des temperatures moyennes élevées et très peu de precipitations

Sol : Sol argileux sur un mètre de profondeur

Viticulture : Densité de 4500 pieds/ hectare

Vinification : maceration thermos-régulées, suivie par un pressurage doux à la fin de la fermentation. Elevage en barriques de chêne français et américain pendant 6 mois.

Dégustation : Vin à la robe pourpre aux reflets violacés, nez très intense et expressif sur des notes de cerises noires et Kirsh, d’épices, de vanille et de balsamique, en bouche la structure tannique est présente mais ronde et les tanins bien fondus, équilibrée et harmonieuse avec une longue finale fruitée

Accords : lasagnes, viandes rouges & fromages affinés