



## A MANO Italo-amerikanische Vereinigung

Mark Shannon, ein Winzer aus Kalifornien, und Elvezia Sbalchiero, eine Unternehmerin aus Friaul, lernten sich 1997 in Sizilien kennen. Im August 1998 landeten sie erstmals in Bari und bereisten die Gegend südlich von Tarent, die als „Dreieck des Primitivo“ bezeichnet wird. Mark hatte gehört, dass Primitivo dem Zinfandel, für den Kalifornien berühmt ist, sehr ähnlich ist. Es ist mittlerweile bekannt, dass sie genetisch sogar identisch sind.

Es sollte eigentlich ein kurzer Urlaub sein, aber sie sind nie wieder fortgegangen.

Zuerst in einer einsam gelegenen Fattoria nahe Taranto, und jetzt in Noci, entstehen Weine, die mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit handwerklich bereitet werden, mit großem Respekt vor ihrer Herkunft und ihrer Einzigartigkeit zugleich. Daher der Name „A Mano“, was „von Hand gemacht“ bedeutet.

Das Wesen dieser Unternehmensphilosophie drückt sich vor allem im A MANO-Primitivo aus, einem konzentrierten, reichen und zugleich eleganten Wein aus einer der bekanntesten Trauben Apuliens. Nur in Spitzenjahrgängen kommt das Aushängeschild Prima Mano auf den Markt, produziert aus Trauben von über 70 Jahre alten Weinbergen. Es ist das Ziel von Elvezia und Mark, unter diesem Etikett den besten und feinsten Primitivo Apuliens zu erzeugen.

Seit den Anfängen hat sich nichts geändert; sie produzieren ausgezeichnete Weine aus ausschließlich einheimischen Trauben. Ihre Interpretation ist ein moderner Stil mit tiefem Respekt für die Region. Ihre Philosophie ist es, außergewöhnliche Qualität zu vernünftigen Preisen anzubieten.

Man kann A Mano ohne Bedenken zu den dynamischsten und spannendsten Weinproduzenten im Süden Italiens zählen.



**FAKTEN ÜBER A MANO:**

- Alle Weine von A Mano sind mit ihrer Trinkigkeit und Frische ideal für den Glasausschank in der Gastronomie.
- Da nur autochthone Rebsorten verwendet werden, sind alle Weine authentisch und präzise. So steht dieses Weingut nicht nur für Primitivo sondern repräsentiert viele unterschiedliche Weine der gesamten Weinregion Apulien. Vor allem Negroamaro oder auch Susumaniello können eine interessante Alternative zu Primitivo sein.
- Mark und Elvezia gehören zu den ersten Winzern, die in Apulien einen modernen Primitivo hergestellt haben und zählen heute mit ihrer langjährigen Erfahrung zu den wichtigen Größen in der Welt des Primitivos.
- Die bewusst gewählte leichte Flasche ist ein Zeichen für Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein, hier zählt „mehr Wein als Schein“.
- Die Rotweine können aufgrund ihrer eleganten Stilistik im Sommer auch gekühlt serviert werden.
- Aufgrund der Möglichkeit des Streckengeschäfts können nun auch kleinere Mengen (ab 300 Flaschen) direkt bezogen werden.
- Da A Mano keine eigenen Weinberge besitzt, kann die ganze Konzentration der Weinbereitung gelten. Alle Trauben werden von kleinen Winzern Apuliens gekauft. Dadurch können immer nur die besten Trauben verwendet werden, was einen großen Vorteil für die Qualität der Weine bedeutet. Als Vorbild werden hier die "negociants manipulants" in der Champagne genommen. Im Vergleich zu den Genossenschaften bezahlt man auch besser und vor allem schneller.
- Da die Weine aus logistischen Gründen sowieso nach Norditalien transportiert werden müssen, entschloss man sich zur Kooperation mit einem professionellen und seriösen Abfüller in Trento. Dadurch reduzieren sich die Transportkosten für die Kunden im Ausland erheblich.
- Ohne Zweifel wachsen in Apulien Trauben für hochwertige Weine. Sie schmecken bereits jung und müssen keine lange Verfeinerung im Fass und später in der Flasche erfahren. Deshalb ist es nur konsequent, dass ausschließlich DIAM-Korken und Schraubverschlüsse Verwendung finden.

## DIE WEINE:



### Linie A Mano:

- **A Mano Fiano - Greco** – die leicht rosinierten Fiano Minutolo-Trauben verleihen der Cuvée den Duft weißer Pfirsiche und die blumigen Komponenten. Die Greco-Trauben schenken dem Wein Körper und eine leichte Zitrusnote.
- **A Mano Primitivo Rosato** – ausschließlich aus Primitivo-Trauben. Der Wein hat Aromen von reifen Pfirsichen und tropischen Früchten.
- **A Mano Primitivo** – ein Primitivo in modernem Stil. Rubinrote Farbe, Duft von Himbeeren und Brombeeren, mit Noten von aromatischen Kräutern, wie Oregano, Pfeffer und Rosenblättern.
- **A Mano Negroamaro** – der Wein wird aus einer Einzellage im Salento gewonnen. In der Nase erkennen wir Waldbeeren und schwarze Kirschen. Elegant, sauber und mit einer wunderbaren Zartheit, er kann über 15 Jahren reifen.



### Linie Imprint of Mark Shannon:

- **Imprint Susumaniello** – eine antike Rebsorte der salentinischen Halbinsel. Intensive Farbe, Duft von Brombeeren, Heidelbeeren und Bitterschokolade. Im Geschmack ein körperreicher Wein mit eleganten Tanninen und einem langen, sauberen Abgang.
- **Imprint Primitivo** – der Wein wird ganz aus getrockneten Trauben hergestellt. Vom ersten Schluck an ist er abgerundet, vollmundig und fruchtig, mit dem Duft roter Früchte und mit würzigen Noten.
- **Imprint Susumaniello Rosato** – die neue, erfolgreiche Herausforderung: ein Susumaniello in Rosé. Intensives Rosa mit einer leicht orangefarbenen Nuance. In der Nase sehr blumig und weinig. Am Gaumen knackig frisch. Eine wahre Explosion von süßen und herben Früchten zugleich.



### Linie Prima Mano:

- **Prima Mano Negroamaro** – Die Trauben stammen von über 80 Jahre alten Weinbergen in Lizzano, in der Nähe des Meeres. Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. Blumige und würzige Aromen. Am Gaumen elegant und rein, mit feinen, samtigen Tanninen. Konzentriert mit und einem mehr als anhaltenden Finale.
- **Prima Mano Primitivo** – Die Trauben stammen von über 70 Jahre alten Weinbergen in Lizzano. Intensive, außerordentlich strahlend rote Farbe. In der Nase Waldbeeren, Kräuter und der Duft von getrockneten Aprikosen, Maraschino-Kirschen und Zitrone. Konzentrierter Geschmack ohne schwer zu sein, elegant, angenehm weich und mit langanhaltendem Abgang.