

LUCCARELLI

Campo Marina

Malvasia Nera

Salento IGP

Bottiglia da: ml 750.

Vitigno: Malvasia Nera.

Vinificazione: diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malo-lattica in acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese di secondo passaggio per i successivi 4-5 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: colore rosso rubino molto fitto, profumo intenso e suadente, con richiami di ciliegie, arricchito di note piacevoli di chiodi di garofano. Vino di corpo assai robusto, dall'attacco piacevolmente morbido, si rivela infine complesso e colpisce per la sua notevole freschezza.

Abbinamenti gastronomici: bene con carni rosse, arrostiti con salse elaborate e formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.



FANTINI

GROUP

FARNESE