

LUCCARELLI

Campo Marina

Primitivo-Merlot

Puglia IGP

Bottiglia da: ml 750.

Vitigno: Primitivo 50% and Merlot 50%.

Vinificazione: diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 8-10 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica 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 intenso, profumo ricco di frutta rossa matura, ciliegie, frutti di bosco, con note di cannella. Di struttura notevole, ricco di tannini vellutati, persistente con un gradevole fin di bocca.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con primi piatti robusti, carni rosse e cacciagione, buono con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.



FANTINI

GROUP

FARNESE