

LUCCARELLI

Campo Marina

Salice Salentino

DOP

Bottiglia da: ml 750

Vitigni: Negroamaro 80% e Malvasia Nera 20%.

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 8-10 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: colore rubino brillante e profumo intenso, fruttato con sentori di ciliegia, prugna e melograno, note speziate e di erbe mediterranee. Ben strutturato, abbastanza caldo, morbido, sapido e con una gradevole freschezza nel finale.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con salumi e affettati, primi piatti robusti, carni rosse e formaggi.

Temperatura di servizio: 16-18°C.



FANTINI

GROUP

FARNESE