

LUCCARELLI

Luccarelli

Negroamaro Puglia IGP

Bottiglia da: ml 750.

Vitigno: Negroamaro.

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. Leggero affinamento in barrique di rovere americano e francese di secondo passaggio.

Caratteristiche Sensoriali: rosso rubino con riflessi porpora; profumo intenso, vinoso, speziato e fruttato con note di piccoli frutti a bacca nera (ribes nero e frutti di bosco). Di media struttura, vellutato, ottimo equilibrio tra freschezza e sensazioni pseudo-caloriche, con finale lungo e sapido.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi piatti ricchi, carni in genere e formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18°C.



FANTINI

GROUP

FARNESE