

LUCCARELLI

Luccarelli

Primitivo Puglia

IGP

Bottiglia da: ml 750.

Vitigno: Primitivo.

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.

Caratteristiche Sensoriali: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo intenso, fruttato (piccoli frutti rossi). Di corpo, morbido, abbastanza tannico, armonico. Di pronta beva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi ricchi e carni rosse, si abbina bene anche con cacciagione e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18°C.



FANTINI

GROUP

FARNESE