

# LUCCARELLI

---

## Luccarelli

*Rosso Puglia*

*IGP*

Vitigno: Sangiovese, Malvasia nera, Aglianico.

Area di produzione: suoli rossi molto ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea, localizzati nella penisola salentina.

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; profumo spiccato, fruttato (piccoli frutti rossi). Corpo medio, morbido, armonico. Di pronta beva.

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

Temperatura di servizio: 16-18° C.



---

## FANTINI

GROUP

---

### FARNESE