

LUCCARELLI

Il Bacca

Primitivo di Manduria

DOP

Bottiglia da: ml 750.

Vitigno: Primitivo di Manduria.

Vinificazione: raccolta delle uve in leggera surmaturazione, diraspa-pigiatura delle uve, macerazione a temperatura controllata per 10-12 giorni con periodici rimontaggi a pioggia. Svinatura e fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere americano e francese di primo e secondo passaggio per i successivi 12 mesi.

Caratteristiche Sensoriali: colore rosso rubino intenso con vene di porpora, profumo intenso con presenza di confettura di ciliegia e more, intrise di tabacco mentoso, leggermente speziato. Al gusto in evidenza la dolcezza della componente speziata, con un finale che regala note di cacao e caffè. Ben persistente, evolverà ulteriormente per i prossimi 10 anni.

Abbinamenti gastronomici: La grande cucina pugliese con i suoi piatti di carne, ottimo anche con selvaggina e formaggi di pecora assai stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.



FANTINI

GROUP

FARNESE