

primitivo di manduria DOP LUCCARELLI OLD VINES

LUCCARELLI



primitivo di manduria DOP

Vitigno: Primitivo.

Sistema di allevamento: vecchio alberello pugliese.

Età delle vigne: 60-70 anni.

Area di produzione: suoli rossi molto ricchi di ossidi di ferro giacenti su roccia calcarea, localizzati nella penisola salentina (Manduria e Sava, in provincia di Taranto).

Vinificazione: raccolta delle uve in leggera surmaturazione; diraspa-pigiatura; macerazione a temperatura controllata per 10-12 giorni con periodici rimontaggi a pioggia; svinatura e fermentazione malo-lattica in acciaio inox; affinamento in barriques di rovere americano e francese di primo e secondo passaggio per i successivi 12 mesi.

Caratteristiche sensoriali: colore rosso rubino molto carico con riflessi granati; bouquet complesso con richiami di frutta rossa matura, confettura di prugna, vaniglia e cacao. Al palato rivela un corpo robusto e vellutato, con un finale persistente dalle note di cioccolato.

Abbinamenti gastronomici: piatti della tradizione pugliese; carni con condimenti saporiti, arrostiti e formaggi ben stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.

Grape variety: Primitivo.

Training system: old Apulian bush-vine.

Vines age: 60-70 years old.

Production area: very red soil rich in iron oxides upon a layer of calcareous rock, located in the Salento region (Manduria e Sava, in the province of Taranto).

Vinification: collection of slightly overripe grapes; de-stemming and crushing; maceration at controlled temperature for 10-12 days with regular pumping overs. Draining off and malolactic fermentation in stainless steel tanks. Ageing in American and French oak barriques for the next 12 months.

Sensory features: deep ruby red with garnet reflections; complex bouquet with hints of ripe red fruit, plum jam, vanilla and cacao. A full-bodied wine, velvety, with a persistent aftertaste releasing notes of chocolate.

Best served with: recipes of the Apulian tradition; meat with savoury sauces, roast meats and mature cheese.

Serving temperature: 18°C.



LUCCARELLI SRL - Via G.L. Maruggi 66 - 74024 MANDURIA (TA) - tel. +39.085.9067388 - fax. +39.085.9067389 - sales@luccarellivini.com

Safra 2011. Jantar em 24/04/2019. Mangiare Felice.