

primitivo puglia IGP LUC CARELLI

LUCCARELLI



primitivo puglia IGP

Vitigno: Primitivo.

Sistema di allevamento: prevalentemente guyot.

Età delle vigne: tra i 15 e i 30 anni.

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

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 spiccato, fruttato (piccoli frutti rossi). Di corpo, morbido, abbastanza tannico, 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.

Grape variety: Primitivo.

Training system: mainly guyot.

Vines age: 15-30 years old.

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

Vinification: de-stemming and crushing of the grapes; maceration at controlled temperature for 8-10 days with regular pumping overs. Draining off and malolactic fermentation in stainless steel tanks.

Sensory features: bright ruby red color with violet reflections; intense, fruity (red fruits notes). Full-bodied, soft, quite tannic, well-balanced. Ready to drink.

Best served with: excellent with rich first courses and red meat, game and medium-seasoned cheeses.

Serving temperature: 16-18°C.



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