



# LUCCARELLI

## druivensoort

Sangiovese, Malvasia Nera en Anglianico

## herkomst

Puglia IGT

## gebied, land

Puglia, Italië

## beschrijving

### Druivenrassen en vinificatie

Deze prachtige wijn is een blend van Sangiovese, Malvasia Nera en Anglianico druiven. De wijnstokken zijn 15-30 jaar oud. Na de maceratie bij gecontroleerde temperatuur voor 8-10 dagen, volgt de fermentatie en malolactische omzetting in roestvrijstalen tanks.

### Proefnotitie

De Luccarelli Puglia rosso heeft een intense robijnrode kleur met violette reflecties. In de neus komen intense aroma's naar voren van rijp rood fruit, rode besjes en bosvruchten. Een heerlijke wijn met een volle body, zachte tannine en goed in balans.

### Wijn/spijs

Deze wijn gaan goed samen met rood vlees, wild en gerijpte kazen. Een fijne en soepele wijn voor bij elke gelegenheid.

## productie methode

regulier





# LUCCARELLI

## info wijnhuis

Luccarelli is wijn afkomstig van het wijnbedrijf Fantini Group.

Fantini Group is een jong bedrijf dat in een paar jaar, dankzij een beleid dat telkens op zoek is naar de hoogste kwaliteit en marketing, is uitgegroeid tot een van de toonaangevende exportbedrijven in Zuid-Italië met een productie van bijna 13 miljoen flessen.

Het succes van Fantini is niet alleen te zien in de cijfers, het grootste deel van de reputatie van Fantini is te danken aan de nationale en internationale prijzen: gedurende 3 opeenvolgende jaren werd Fantini uitgeroepen tot het bedrijf van het jaar in de industrie. 5 keer zijn Fantini wijnen toegekend als "wijnen van het jaar" en meer dan 30 internationale gouden medailles en trofeeën in de afgelopen jaren hebben het bedrijf versterkt. Om succesvol in de markt te zijn, is het belangrijk om wijnen van hoge kwaliteit te hebben met een concurrerende prijs en een geweldige verpakking, maar is het ook belangrijk een bedrijf te hebben dat haar klanten snel en efficiënt kan leveren.