

CAMPO MARINA PRIMITIVO DI MANDURIA 2018



Italië



100% Primitivo



Puglia



4 maanden op Franse eikenhouten vaten



2018



Stevige bereidingen van rood vlees, haarwild, harde kazen of lam. Probeer ook eens met een zelfgemaakte hamburger.



75cl

DE WIJN

Diepe en donkerrode kleur. Aroma's van zwart fruit, vanille en cacao. Vlezige, supersappige en kruidige wijn met zeer veel structuur, rijpe tannines en een fluwelige afdronk.

HET DOMEIN

Luccarelli wijnen is een project waarbij expert-wijnmakers en ervaren wijnboeren samenwerken om - volgens de Salentese traditie - topwijnen te produceren. Hierbij wordt er rekening gehouden met dé drie belangrijkste elementen in de hak van Zuid-Italië: zon, zee en passie. Zorgvuldige selectie van de wijngaard en van het fruit in de wijngaard. Werken op het ritme van de natuur en met respect voor het land. Enkel handgeplukte druiven van de allerbeste kwaliteit worden gebruikt om de wijnen een lang en opwindend leven in de fles te bezorgen. Fermentatie in temperatuurgecontroleerde inox cuves. Korte houtlagering, 4 maanden Franse eik, gevolgd door een lagering van minimum 4 maanden op fles. 30% Van de Primitivo is afkomstig van oude wijnstokken. Meer dan 10% van alle Italiaanse wijnen komt uit Puglia, de hak van Italië. De productie concentreert zich rond bekende plaatsen als Bari en Brindisi.