Luccarelli Primitivo Sangiovese

Apulië - Italië

Deze prachtige wijn is een blend van Sangiovese en Primitivo druiven. De wijnstokken zijn 15-30 jaar oud. De rode aarde is rijk aan ijzeroxiden, liggend op een laag kalkhoudend gesteente. Na de maceratie bij gecontroleerde temperatuur voor 8-10 dagen, volgt de malolactische fermentatie in roestvrijstalen tanks.

De Luccarelli 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.



Proefnotitie

Volrood van kleur enintens en rijk van geur, met kruidige, jam-achtige en vanilletonen. De smaak is rond, zacht en vol, met milde, evenwichte tannine en een aanhoudende aromatische afdronk.

Drinken bij

Smaakvolle rode wijn. Prima bij gegrilde vlees- of wildschotels, maar ook heerlijk bij een gerijpte kaas na de maaltijd.

Houdbaarheid

Op dronk tot vijf jaar na de oogst.

Druivenrassen

80% Primitivo, 20% Sangiovese

Persoonlijke proefnotitie

SINDS 1982
WIJNKOPERIJ
HUUB OOSTENDORP

Wijnkoperij Huub Oostendorp
Albrecht Beylinggracht 44
2871 SC Schoonhoven
0182-382566
www.oostendorpwijnen.nl