



# PARALUPI

Appassimento · Rosso Puglia

15%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.



Uve autoctone a bacca rossa

*Local red grapes*



Luva appassisce su pianta per circa 20 giorni, in funzione della disidratazione degli acini. Breve macerazione pre-fermentativa delle uve diraspate a una temperatura di 12-14°C per estrarne gli aromi caratteristici a cui segue una fermentazione di 20/25 giorni a temperatura controllata di 24/26°C. Si avvia la fermentazione malolattica. Affinamento in legno e in bottiglia.

*The grape is left to raisin on the vine for about 20 days depending on the dehydration of the grapes. Short maceration prior to fermentation of de-stemmed grapes at temperature of 12-14°C to extract characteristic aromas. Fermentation for 20-25 days at controlled temperature of 24-26° follows. After the malolactic fermentation, aged in oak and bottle.*



Al naso frutta rossa matura, confettura di amarena e note di vaniglia e cioccolato. Al palato è strutturato e dominato da tannini vellutati. Un vino morbido e avvolgente.

*On the nose ripe red fruit, black cherry jam and a note of vanilla and chocolate. On the palate it is full-bodied and round, dominated by velvety tannins.*



Ideale con piatti a base di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

*Ideal with meat dishes, game and aged cheeses.*