Luccarelli

Primitivo 2025

Apulien

Art. Nr.	8311
Rebsorten	100% Primitivo
Alkohol	14,00 % vol.
Anbaugebiet	Puglia IGP
Allergene	Enthält Sulfite



Herstellung

Temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, um die intensive Fruchtigkeit der Rebsorte zu betonen.

Lage

Die Böden Apuliens bestehen hauptsächlich aus Kalkstein und eisenreichen Anteilen, die den Weinen eine besondere Mineralität verleihen. Diese Bodenbeschaffenheit begünstigt den Anbau von roten Rebsorten, die hier besonders gut gedeihen und intensive, warme Aromen entwickeln. Die heißen, trockenen Sommer und das milde Mittelmeerklima sorgen dafür, dass die Trauben ihr volles Aroma entfalten und optimal ausreifen können.

Verkostungsnotiz

Intensive Rubinfarbe mit violetten Nuancen, intensiv und fruchtig im Geschmack, mit Aromen von roten Früchten. Voller Körper, sanft, mit weichen Tanninen, sehr harmonisch.

Das Weingut

Luccarelli ist eines der Prestige-Projekte der Farnese Gruppe in Apulien. Es werden nur sehr alte Rebstöcke, die zum Teil bis zu 100 Jahre alt sind, für die Luccarelli Weine herangezogen. Die Weine sind besonders kraftvoll und ausdrucksstark.