LAPACCIO
SALENTO
Indicazione Geografica Tipica

Vino prodigioso che racchiude tutta l'artigianalità e la tradizione contadina pugliese. Con questo vino la Famiglia Pasqua condivide le origini di una vera passione per il vino con un prodotto corposo e leggermente affinato in botti di rovere.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 10 giorni. Frequente follatura per favorire una maggiore estrazione di antociani e polifenoli che danno colore e struttura al vino. Ultimata la fermentazione, il vino viene stoccato in serbatoi di acciaio, dove avviene la fermentazione malolattica. Vengono effettuati alcuni travasi per illimpidire il vino, prima dell'affinamento in legno. Affinamento che dura alcuni mesi durante i quali si arrotondano i tannini ed il vino acquista struttura. Infine, il vino viene stoccato in serbatoi di acciaio in attesa della messa in bottiglia.

NOTE DELL'ENOLOGO

Vino dal colore rosso rubino intenso con sentori di mora e vaniglia. Caldo, di ottima struttura, armonico e persistente, vellutato grazie ai tannini dolci ed avvolgenti.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a specialità pugliesi come maccheroni alla leccese e agnello alla cacciatora. Ed in generale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Da servire a 16-18 °C.

Provenienza
Salento, Puglia

Gradazione Alcolica
13,5%

Uve/Blend
Primitivo 100%

PH
3.30

Acidità totale
5.9 g/l

Affinamento
Alcuni mesi in legno

Zucchero residuo
10.00 g/l