



PARALUPI

Appassimento · Rosso di Puglia

15%

Indicazione geografica protetta

Alc. Vol.



Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera

Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera



L'uva viene fatta appassire 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 procede poi alla separazione del vino dalle bucce per avviare la fermentazione malolattica. Infine il vino matura per circa 6 mesi in barriques.

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. Then the wine is separated from the skins to start malolactic fermentation. Finally the wine ages for 6 months in barriques.



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.