LICATA
WIJNFICHE

Naam	Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Alberto Longo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Cacc'è mmitte di Lucera
Druivensoorten	bombino bianco, montepulciano, nero di troia
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Alberto longo, een succesvolle internationale zakenman, tracht meer dan alleen goede wijnen in de fles te bottelen. De passie voor de historische regio rond Lucera, waar zijn wijnen worden gemaakt, gaat mee onder de kurk. Hun logo, met zes cirkels, verwijst trouwens naar archeologische tekeningen van de Dauniërs, de eerste lokale bevolking. De 35 hectare wijngaarden rond Lucera en San Severo produceren voornamelijk regionale variëteiten zoals falanghina, montepulciano, negroamaro en nero di troia. Alle wijnen in het gamma zijn verrassend fijn, maar het zijn vooral de pionierswijnen als de krachtige 'le Cruste' (IGP Puglia) en de complexe rode DOP Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso (blend van nero di troia, montepulciano en bombino bianco) die de hoogste erkenning verdienen in de nationale en internationale wijnpers. De Cacce´Mmitte di Lucera Rosso heeft een robijnrode kleur met paarse rand. Intens fruitig boeket van vooral woudvruchten. Soepele en elegante smaak. Mooie balans en zachte tannines.
Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Lucera at 175 metres a.s.l. with a calcareous soil and clayey texture
Opbrengst	5600 vines per ha, 8,5 tons per ha
Oogst	Hand picked in second half of October
Vinificatie	Fermentation under controlled temperature in stainless steel tanks. Long maceration. The wine ages for 3 months in stainless steel tanks and some time in the bottle.
Flesafsluiting	diam
Analytisch	Alc: 13,5% vol
Productie	100.000 flessen 0,75