

LUPO MERAVIGLIA



DUE DI DUE, PUGLIA IGT ROSSO, VINIFICATO NEL PALMENTO

Questo vino dalla grande personalità e dal carattere unico ed inconfondibile nasce in una delle regioni italiane più vocate alla viticoltura: la Puglia.

ISPIRAZIONE

Un laboratorio di eccellenza, una piccola Masseria ove reinterpretare antiche tecniche di vinificazione in chiave moderna. I luoghi di origine e le tradizioni, tramandate di generazione in generazione.



TARGET DI RIFERIMENTO

Dal «sommelier occasionale» all'appassionato di vino. Lupu Meraviglia è per tutti, la scelta giusta per ogni palato.



BRAND

Un lupo sotto un leccio è l'emblema della città di Lecce, situata a ridosso della nostra Masseria. Due di Due si riferisce a 2 varietà autoctone lavorate assieme utilizzando un'antica tecnica: la vinificazione nel palmento.



DESIGN

I dettagli fanno la differenza! Un design ricco e ricercato dallo stile ben definito.



STILE DEL VINO

Grande personalità che unisce le doti di struttura e concentrazione a una grande piacevolezza e bevibilità.



REGIONE PUGLIA

Caldo e temperato, con abbondanti piogge durante tutto l'anno. In estate i venti africani causano un rapido e marcato innalzamento delle temperature con elevate escursioni termiche.



LUPO MERAVIGLIA

PUGLIA IGT ROSSO

DUE DI DUE

VINIFICATO NEL PALMENTO



Uve a bacca
rossa



Puglia



Argilloso
Calcareo



18/20 °C

VINIFICAZIONE:

Il metodo di vinificazione prevede l'uso dei Palmenti per la fase di Fermentazione. Questi Vinificatori ancestrali, venivano utilizzati in Puglia fin dalle prime esperienze di vinificazione e sono testimoniati da diversi ritrovamenti archeologici nell'area del Salento. I manufatti erano fatti in pietra e per la loro forma caratteristica (bassi, larghi e completamente aperti) permettevano un contatto ottimale con le bucce; l'aumento della superficie di contatto con il mosto rispetto ad un vinificatore tradizionale permetteva infatti una maggiore dissoluzione di ossigeno in questa cruciale fase della vinificazione.

Per questo vino abbiamo vinificato le uve nei Palmenti moderni, fatti realizzare prendendo a riferimento la forma e le caratteristiche di quelli originali. L'estrazione completa di tutta la componente della buccia e la maggiore dissoluzione di ossigeno nel vino rendono i tannini morbidi e più serbevoli. Il vino ottenuto viene affinato dai 3 ai 6 mesi, la fermentazione malolattica è interamente svolta.



14% vol
750 ml



Rosso intenso con
bordi di luce granati



Al naso ha profumi di frutta
rossa e confettura
che si fondono
con note dolci e speziate



Grande struttura e
concentrazione si integrano
perfettamente ai tannini
morbidi e rotondi. Il finale è
piacevolmente lungo e
vellutato



Ideale per primi piatti, carni
rosse e grigliate



ANTICHI
PALMENTI

