

LUPO MERAVIGLIA



TRE DI TRE, PUGLIA IGT ROSSO TECNICA DEL SALASSO

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. Lupo 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. Tre di Tre si riferisce a 3 varietà autoctone vinificate insieme utilizzando un'antica tecnica chiamata "Salasso".



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 TRE DI TRE TECNICA DEL SALASSO



Uve a bacca
rossa



Argilloso
Calcareo



18/20 °C

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene usando una tecnica di cantina per estrarre tutto il potenziale dalle bucce chiamata salasso. Questa operazione permette di concentrare le sostanze estrattive nel mosto dei vini rossi e consiste nel sottrarre all'insieme mosto e buccia una frazione liquida del composto. La diminuzione della quantità di liquido a contatto con le parti solide favorisce l'incremento del colore, dell'estratto del vino (costituito per lo più da tannini) e dei sentori fruttati al naso molto intensi. Il vino ottenuto viene affinato dai 3 ai 6 mesi, la fermentazione malolattica è interamente svolta.



14,5% vol
750 ml



Rosso profondo, impenetrabile



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



Al palato si mostra con una grande struttura e persistenza con un piacevole finale tannico



Ideale per primi piatti, carni rosse e grigliate

