

LUPO MERAVIGLIA



UNO DI UNO, PUGLIA IGT VERMENTINO

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. Uno di Uno si riferisce al varietale autoctono vermentino, che, vinificato sapientemente, regala emozioni uniche.



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, concentrazione e freschezza ad 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

UNO DI UNO PUGLIA IGT VERMENTINO



Vermentino



Argilloso
Calcareo



10/12 °C



Puglia

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto fermenta per 7/12 giorni alla temperatura controllata di 15/17°C in vasche di acciaio inox. Il vino viene quindi conservato a 18/20°C in serbatoi d'acciaio inossidabile fino al momento dell'imbottigliamento.



12,5% vol
750 ml



Giallo paglierino con
bordi di luce verdi



Il bouquet è tipicamente
fruttato. In evidenza cedro,
pesca bianca e polpa di
albicocca



Un buon corpo, caldo con
un'acidità ottimamente
bilanciata



Ideale per esaltare i piatti
mediterranei a base di pesce e
crostacei