



# 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.*