

Naam	Cacc'e Mmitte di Lucera
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Alberto Longo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Cacc'è mmitte di Lucera
Druivensoorten	15% bombino bianco, 55% nero di troia, 35% montepulciano d'abruzzo
Alcoholpercentage	13,00% 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	Wijngaarden gelegen in Luzern (Fattoria Cavalli) op 175m hoogte. Klei-kalksteen grond.
Opbrengst	5600 stokken per ha - 8,5 ton per ha.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Tweede helft van oktober.
Vinificatie	Temperatuurgecontroleerde fermentatie in roestvrijstalen vaten. Lange maceratie.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	3 maanden in inox vaten en 6/8 maanden in betonnen wijnvaten.
Productie	100.000 flessen

