



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Lucera Petrilli

MOTTA DEL LUPO CACC'E MMITTE

SCHEDA TECNICA

Le rese tra i filari sono contenute e i lavori nei vigneti seguono l'agricoltura biologica, per un rosso territoriale e di carattere.

 TIPOLOGIA	Rosso
 DENOMINAZIONE	Cacc'e Mmitte di Lucera DOC
 UVAGGIO	Uva di Troia, Sangiovese, Montepulciano, Bombino Bianco
 EVOLUZIONE	3 anni
 GRADO ALCOLEMICO	13% vol.
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	ampio



Lucera Petrilli

MOTTA DEL LUPO CACC'E MMITTE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino;
-  al naso esprime uno spettro olfattivo fine e articolato: frutti di bosco, lampone, prugna ma anche note più evolute di cannella, chiodi di garofano e basilico;
-  il sorso è di grande beva, energico, caratterizzato da una bella freschezza e piacevolezza, chiude persistente.

freschezza
84%

sapidità
80%

corpo
80%

morbidezza
80%

tannicità
78%

VINIFICAZIONE

-  Blend di uve locali che crescono su terreni calcarei, a 300 metri sul livello del mare: Uva di Troia, Sangiovese, Montepulciano e Bombino Bianco, varietà che crescono su terreni calcarei, a circa 300 metri sul livello del mare. L'uva viene pigiata in modo soffice e il mosto fermenta in vasche di acciaio per sette giorni.
-  Affinamento per sei mesi in acciaio, cui segue l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Vino di carattere mai aggressivo: dà il meglio di sé se viene aperto mezz'ora prima di essere servito. Da abbinare a piatti di una certa struttura e profumo. Per un abbinamento insolito è da provare con ricchi piatti di pesce o con carne bianca.

- **UN VINO DI CORPO**
- **INTENSO**
- **CARNI E PIATTI
MEDIAMENTE
STRUTTURATI**

SEPIE RIPIENE

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un piatto di pesce leggero e di carattere insieme, per un abbinamento insolito da provare, tutto giocato sull'esaltazione del vino.



BOMBETTE PUGLIESI

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Gli involtini di vitello ripieni e cotti alla brace costituiscono un abbinamento territoriale di grande soddisfazione: l'untuosità del piatto è contrastata dalla freschezza e dal tannino delicato del rosso, i sapori ben bilanciati.



LA CANTINA

Paolo Petrilli si impone nel mercato di qualità con l'azienda fondata nel 1990 in cui si trasformano in modo artigianale pomodori coltivati sul posto e ottenuti dal recupero di ceppi autoctoni, altrove soppiantati dalle varietà internazionali, perché più produttive.

Dal 2002, Paolo ha recuperato gli 11 ettari di vigna nella proprietà: il Nero di Troia è la varietà prevalente, poi Sangiovese, Montepulciano, Aglianico, Bombino Bianco e Verdellino. Oltre a pomodori e uva produce il grano duro, tutto coltivato in regime biologico.



La sua è una cantina che esprime grandissima qualità perché grandissima è l'attenzione riposta nella cura della vigna e in cantina. I suoi vini che esprimono un terroir unico e una storia dalle tradizioni antiche e ricca di autenticità.



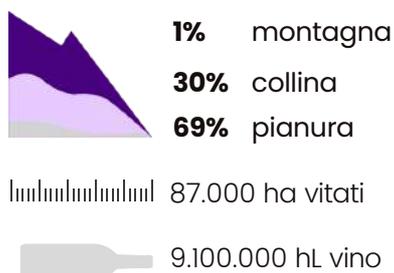


Polignano a mare, una delle perle della regione

LA REGIONE: PUGLIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

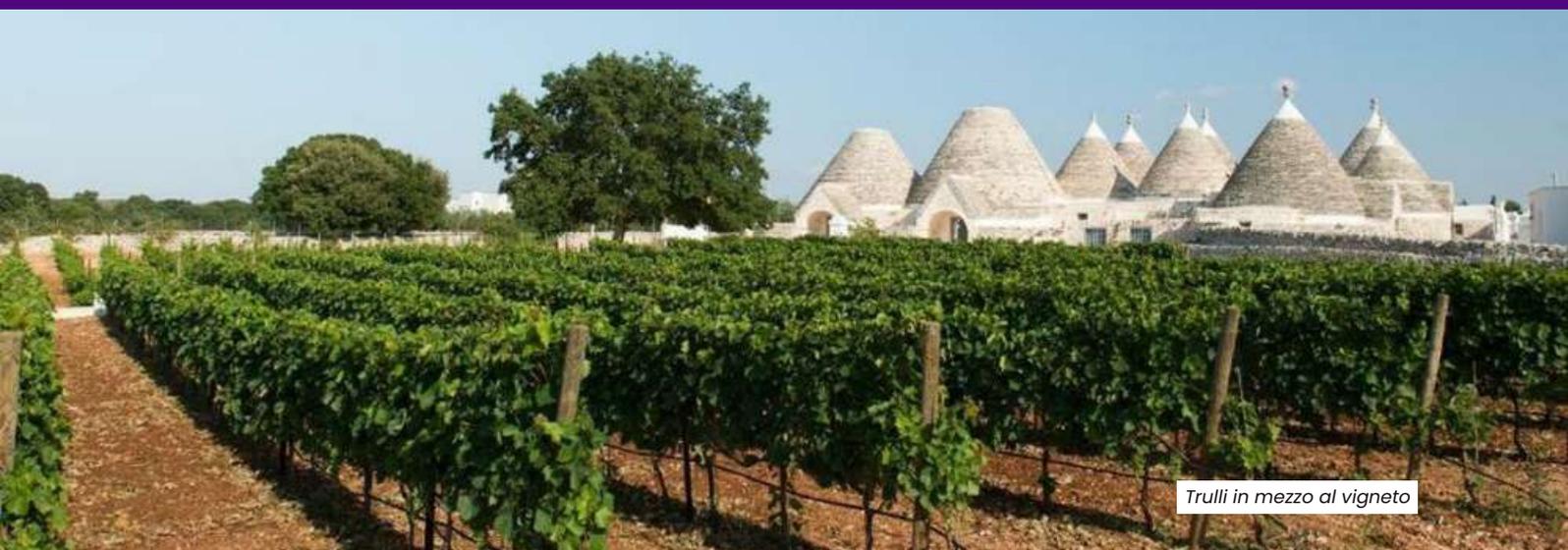
- Bombino bianco
- Malvasia bianca
- Verdeca
- Primitivo
- Negroamaro
- Uva di troia (aglianico)

IL SOLE, IL MARE E IL VENTO: TRE CARATTERISTICHE PUGLIESI CHE REGALANO VINI INTENSI E INCONFONDIBILI

L'introduzione della viticoltura in Puglia risale all'antichità, quando **i Greci** colonizzarono la regione e portarono con sé la cultura della vite.

La coltivazione si diffuse ulteriormente grazie all'espansione dell'Impero Romano e del Cristianesimo, che promuoveva **la produzione di vino per le celebrazioni liturgiche**. Nel corso dei secoli, la viticoltura pugliese si è evoluta, con la coltivazione di varietà autoctone come il Primitivo, il Negroamaro e il Bombino Bianco, diventando un importante settore dell'economia locale.

Oggi, la Puglia è una delle **principali regioni vitivinicole d'Italia** per ettoltri prodotti, con **attenzione crescente sulla qualità** del prodotto e riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.



Trulli in mezzo al vigneto

LA REGIONE: PUGLIA



SOTTOZONE

- Foggiano
- Barlettano / Andriese / Tranese
- Barese
- Brindisino / Tarantino
- Penisola salentina

DENOMINAZIONI

- 4** DOCG
- 28** DOC
- 6** IGT

Le viti pugliesi crescono in zone soleggiate e ventose, con un **clima mediterraneo** caratterizzato da estati molto calde e secche e inverni miti ma piovosi.

Queste condizioni climatiche, unite alla **vasta area costiera** con la brezza e l'**influsso del mare**, creano un microclima ideale per la coltivazione della vite. In particolare, la forte **escursione termica** che si registra tra giorno e notte durante i mesi di maturazione della vite, conferisce alle uve un carattere unico e distintivo.

Il vigneto pugliese è stato disegnato in base alle condizioni pedoclimatiche, e i vitigni autoctoni qui coltivati sono in grado di adattarsi a **terreni aridi e sassosi** della regione, che sono tipicamente **calcarei** nella zona salentina (dove si producono vini freschi e acidi) e **argillosi** nel nord della regione (dove la produzione si concentra su vini strutturati e tannici).

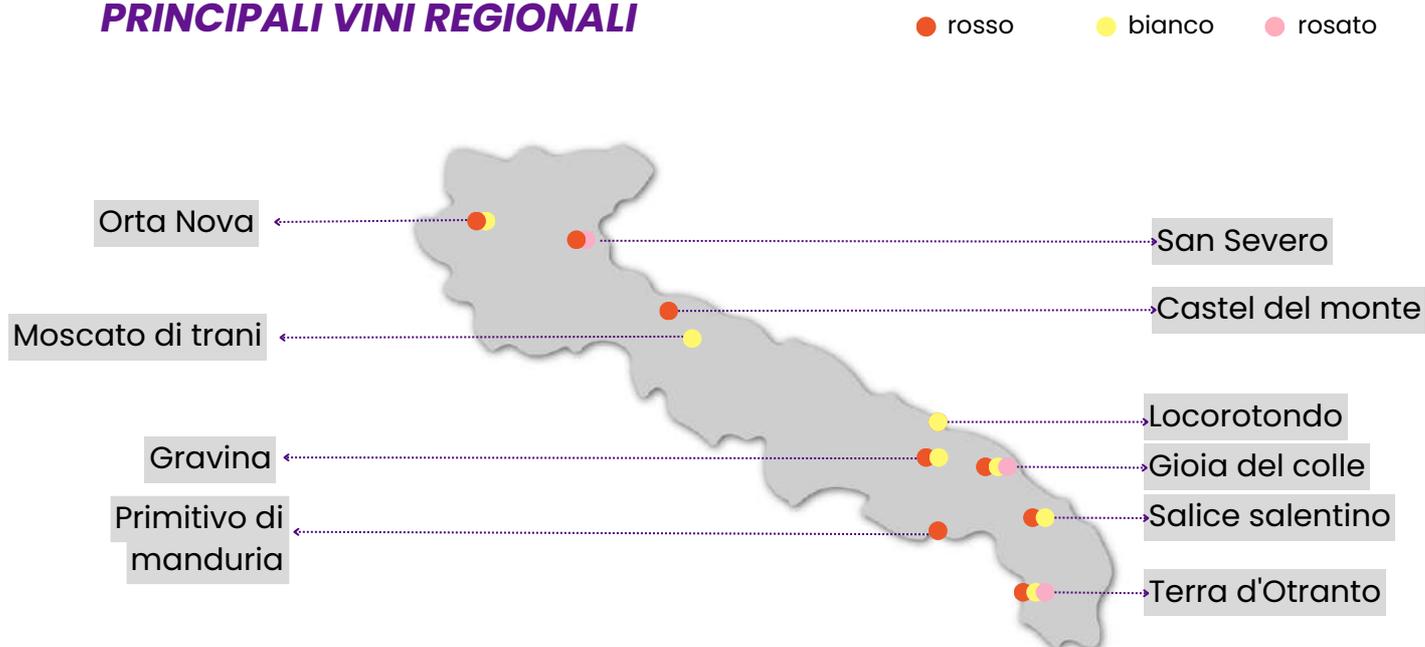


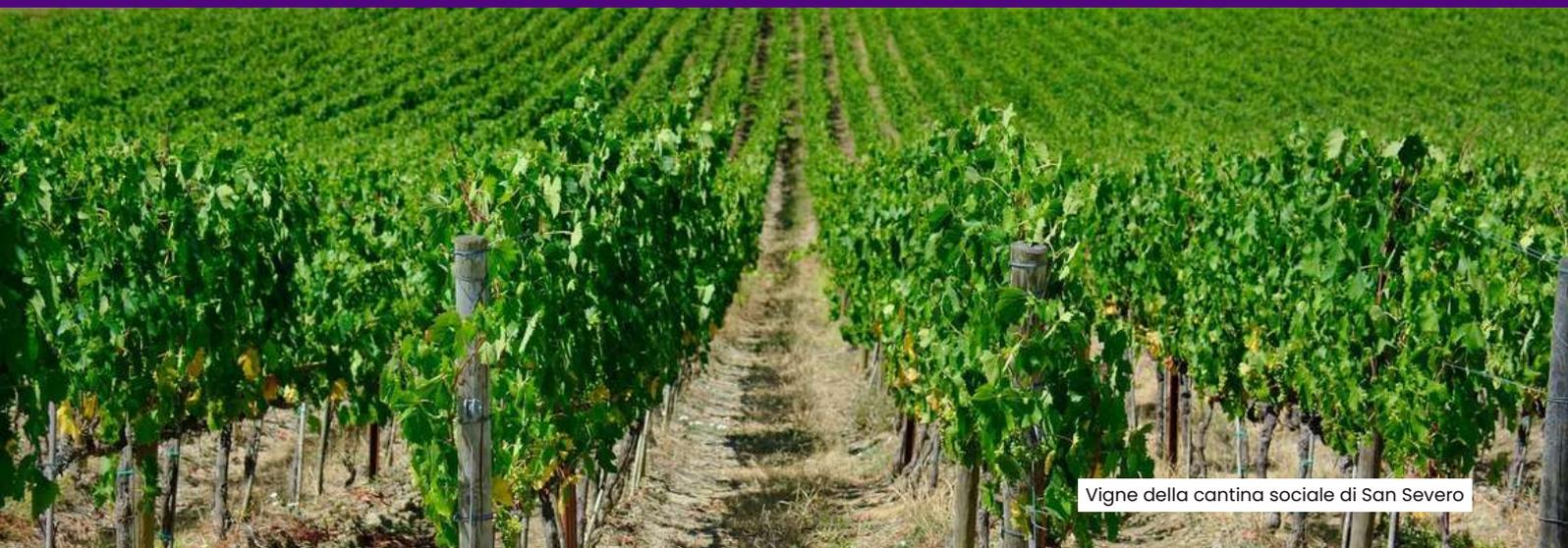
Masseria immersa nel vigneto nel parco regionale "Terra della Gravine"

LA REGIONE: PUGLIA

La viticoltura pugliese si basa sulla coltivazione di **varietà autoctone**, come il Primitivo e il Negroamaro, che esprimono al meglio il territorio. La tradizione enologica si fonde con tecniche moderne di produzione, permettendo la creazione di **alcuni vini di pregio**, apprezzati nel mondo.

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigne della cantina sociale di San Severo

SAN SEVERO

Negli immensi campi del Tavoliere delle Puglie, tra grano, pomodori e ulivi, la viticoltura gioca un ruolo cruciale nel paesaggio e nell'economia della zona.

Qui l'arte di fare il vino ha origini antichissime: l'agro di San Severo è una terra particolarmente vocata alla coltivazione dell'uva grazie al clima mite e ventilato e alla conformazione del territorio in cui la pianura si alterna a dolci pendii collinari.

Il San Severo DOC è stata la prima denominazione della Puglia. Una delle zone più rilevanti per la viticoltura è proprio la provincia di Foggia, dove si coltivano soprattutto bombino bianco, uva di Troia, montepulciano e falanghina.

Il bombino bianco è coltivato da lungo tempo in Puglia, forse importato dalla Spagna. Il nome deriverebbe dalla forma del grappolo che ricorderebbe le forme di un bambino con le braccia distese. Se invece l'origine del nome venisse dallo spagnolo, bombino deriverebbe da "bovino", con il significato di "vino buono". Il vitigno è presente in Puglia soprattutto nel Foggiano, ed è iscritto fra le varietà adatte alla produzione del San Severo DOC.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO