



## CACC'E MMITTE DI LUCERA DOC

RICONOSCIMENTO: D.P.R. 13 DICEMBRE 1975

<b>Categoria del prodotto:</b>	VINI DOC
<b>Altre denominazioni:</b>	-
<b>Area di origine del prodotto:</b>	I COMUNI DI LUCERA, TROIA E BICCARI (FG)



Il Cacc'e Mmitte di Lucera è preparato solo nel "rosso".

È di colore rosso rubino non molto intenso. Odore persistente, fruttato con percezioni di melograno e marasche.

All'esame gustativo si rivela caldo, secco e poco tannico.

Ha una gradazione non inferiore a 11,5°.

### Processo Produttivo

Il Cacc'e Mmitte di Lucera si ricava da vitigni di Uva di Troia (35-60%) con l'aggiunta di Sangiovese e Malvasia nera (25-35%) e, da sole o congiuntamente, di uve provenienti da vitigni di Trebbiano toscano, Malvasia del Chianti e Bombino bianco (per non più del 30%).

### Storia e tradizione

Alcuni studiosi ritengono che il vitigno principale di questa Doc, l'Uva di Troia, sia originario dell'Asia minore, in seguito introdotto in Puglia dagli antichi Greci. Secondo altri, invece, si tratta di un vitigno autoctono, tesi confermata dalla denominazione della vite, che trae origine da Troia, un piccolo comune in provincia di Foggia. Di certo si sa che è coltivato in questa zona sin dal X secolo. Esistono varie credenze anche sul particolare nome di questo vino; quella più diffusa è legata alla modalità di degustazione secondo la quale questo vino va versato nel bicchiere per berlo subito per poi riempirlo nuovamente.

### Aziende di produzione

Si rimanda al sito [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it).

### Organismi di Tutela

Consorzio di tutela del Vino Doc Cacc'e Mmitte di Lucera - Lucera (FG).

### ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:

Il Cacc'e Mmitte di Lucera ben si addice a primi a base di carne, pastasciutte pugliesi con ragù, insaccati e carni di ogni tipo. Va servito in calici ampi per vini rossi giovani. Rivela tutte le sue qualità se bevuto entro 2-3 anni dalla vendemmia.