

# CASINA CUCCI

vol.‰: 12° alc.



## Vitigno

Sauvignon Blanc

## Denominazione

Vino varietale

## Zona di produzione

Area rurale di San Donaci, provincia di Brindisi

## Sistema d'allevamento

Spalliera pugliese di 30 anni

## Terreno

Medio impasto

## Densità d'impianto e resa

4500 piante per ettaro e 2,5 kg di uva per pianta

## Vendemmia

La raccolta delle uve avviene manualmente alle prime ore del mattino affinché possano esprimere le loro grandiose peculiarità.

## Vinificazione

Dopo la raccolta segue una pressatura soffice dei grappoli interi per conferire una delicata estrazione aromatica. Successivamente il mosto viene illimpidito mediante chiarifica statica a freddo. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata con lieviti selezionati

## Maturazione

In acciaio

## Note di degustazione

Colore giallo paglierino dai riflessi verdolini; profumo floreale riconducibile alla ginestra e fruttato riconducibile agli agrumi e alla frutta esotica. Vino dalla buona spalla acida, fresco e minerale

---

## Abbinamenti

La morbidezza del Sauvignon esalta piatti a base di carni Pesce. Grigliate di verdure, formaggi stagionati e salumi pregiati. Pesci al forno, al gratin ed in crosta di frutti di mare sono la combinazione perfetta.

---

Formati disponibili

75cl