

CASINA CUCCI

vol.‰: 12° alc.



Vitigno

Chardonnay

Denominazione

Salento IGP

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

Color giallo paglierino dai riflessi brillanti dorati. All'olfatto propone percezioni di fiori bianchi, mela verde, pera ad inizio maturazione e agrumi succosi. Dal gusto fresco, vivace ed elegante nella bollicina. Particolarmente sapido dona una leggiadra persistenza ed un piacevole ritorno croccante.

Abbinamenti

La morbidezza dello Chardonnay esalta piatti a base di carni bianche. 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