

CASINA CUCCI

vol.‰: 12° alc.



Vitigno

Susumaniello

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.

Vinificazione

Dopo la raccolta l'uva viene sottoposta a diraspatura. Il pigiato viene raffreddato e travasato in un serbatoio di acciaio inox dove avviene la macerazione di circa 6 ore. Il mosto viene chiarificato e fermenta a bassa temperatura, ideale per preservare i precursori aromatici e la naturale acidità del Negroamaro.

Maturazione

In acciaio

Note di degustazione

Colore rosa tenue di una bella vivacità che fa presagire un bouquet floreale fresco e multi sfaccettato. Al palato è fine ed elegante, con un ottimo equilibrio.

Abbinamenti

Il Susumaniello in rosato concede curiosissimi abbinamenti in aperitivi gourmet. Il sorso si dona a stuzzicanti frittelle di pesce con particolare riferimento a gamberi e fritto di paranza.

Formati disponibili

75cl