

# CASINA CUCCI

vol. %: 12° alc.



## Vitigno

Negroamaro

## 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

Il colore rosato brillante si associa a fragranze di ciliegie e fragole.

---

## Abbinamenti

La vivacità ed eleganza del Negroamaro in rosato concede curiosissimi abbinamenti in aperitivi gourmet. Il sorso fresco si dona a stuzzicanti frittiture di pesce con particolare riferimento a gamberi e fritto di paranza.

---

Formati disponibili

75cl