



CANDIDO



IGT
BIANCO



CHARDONNAY 100%

%

12% vol.



SERVIRE A 8-10°C

CASINA CUCCI

Chardonnay Salento IGT

VINI BIANCHI

VINIFICAZIONE Dopo un contatto del succo con le bucce a bassa temperatura per circa 20 ore, il mosto ottenuto viene fermentato in contenitori di acciaio sui primi lieviti a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo sulfureo con leggeri riflessi verdognoli. Vino molto ricco di profumi fruttati e di prima fermentazione. È apprezzabile per il sapore equilibrato e gradevole, vivace per la persistenza dell'anidride carbonica naturale che ne sottolinea la piacevole freschezza, leggermente petillant.

VINIFICATION The juice stays in contact with the skins for 20 hours at a low, controlled temperature; after which the must is fermented in temperature controlled stainless steel tanks.

TASTING NOTE Intense yellow with light hints of green. Very full and intensely fruity on the nose with strong primary aromas. Harmonious on the palate, inviting, fresh and lightly bubbly with a very refreshing prickle of carbon dioxide remaining from fermentation.

WEINBEREITUNG Der Saft bleibt 20 Stunden lang bei niedriger, kontrollierter Temperatur in Kontakt mit den Schalen; danach wird der Most in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks vergoren.

VERKOSTUNGSNOTIZ Intensives Gelb mit leichten grünen Reflexen. In der Nase sehr voll und intensiv fruchtig mit starken Primäraromen. Am Gaumen harmonisch, einladend, frisch und leicht sprudelnd mit einem sehr erfrischenden Prickeln von Kohlensäure aus der Gärung.