

# CASINA CUCCI

vol.‰: 13.5° alc.



**Vitigno**  
Primitivo

**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 l'uva viene diraspata ed il pigiato fermenta in acciaio inox a temperatura controllata di 22-24°C per 8-10 giorni. Preziosi rimontaggi giornalieri offrono l'estrazione delle tipicità del vitigno. Subito dopo avviene la fermentazione malolattica

**Maturazione**  
In acciaio

**Note di degustazione**  
Color rosso rubino dai riflessi violacei.  
All'olfatto si dimostra fragrante, con sentori di ciliegie e piccoli frutti rossi.  
More, gelsi e lamponi sono un morbido morso estivo.  
Dal gusto rotondo e avvolgente propone una fine freschezza e setosa tannicità.

---

**Abbinamenti**  
Abbinato a fumanti polpette al sugo e parmigiane al forno dona lode ai piatti a lunga cottura.  
Ottimo ervito in abbinamento ad un tenero gulash.

---

Formati disponibili 75cl