

CASINA CUCCI

vol.‰: 13.5° 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 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 intenso.

All'olfatto si dimostra fragrante, con sentori di frutta rossa che si intrecciano a sfumature speziate in perfetto equilibrio.

Dal gusto rotondo e avvolgente propone una fine freschezza e setosa tannicità.

Abbinamenti

Ottima combinazione con primi piatti ricchi della cucina di terra, carne alla griglia e formaggi pregiati stagionati

Formati disponibili

75cl