

# CASINA CUCCI

## Salento IGT

### VARIETÀ DI UVE

Chardonnay

### 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.

### ABBINAMENTI

Aperitivo. Ottimo con antipasti, pesce e carni bianche.

### ALCOL

12,5% vol



Serve at  
8-10 °C



vino  
bianco



Chardonnay