



# CASINA CUCCI

---

Salento IGT Negroamaro Rosato

**VINIFICAZIONE** Le uve di Negroamaro, ben mature, vengono diraspate e rimangono a contatto con il loro mosto per circa 24 ore a bassa temperatura. Il succo ottenuto fermenta in autoclave e rimane a pressione, dell'anidride carbonica sviluppata, per alcuni mesi a contatto dei primi lieviti.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Il colore rosato brillante si associa a fragranze di ciliegie e fragole. Il gusto gradevolissimo della frutta estiva si esprime con note leggermente petillant.

**ABBINAMENTI** Aperitivi, antipasti, frutti di mare e crostacei. Temperatura di servizio consigliata 12-14°C.

**VINIFICATION** After destemming and crushing, the ripe Negro Amaro grapes stay in contact with their must for around 24 hours at low temperature; after which the juice is drained off and fermented in autoclave under carbon dioxide pressure and in contact with yeasts for some months.

**TASTING NOTE** Bright rosè colour with cherry and strawberry aromas. This lightly bubbly and very pleasant wine reminds of summer fruit on the palate.

**FOOD MATCHING** Appetizers, starters, seafood and shellfish. Serve at 12-14°C.