



CANDIDO



IGT  
ROSATO



NEGROAMARO 100%

%

12% vol.



SERVIRE A 12-14°C

# CASINA CUCCI

Negroamaro Salento IGT

VINI ROSATI

**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.

**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.

**WEINBEREITUNG** Nach dem Abbeeren und Zerkleinern bleiben die reifen Negroamaro Trauben etwa 24 Stunden lang bei niedriger Temperatur in Kontakt mit dem Most. Danach wird der Saft abgezogen und einige Monate lang im Autoklaven unter Kohlendioxiddruck und in Kontakt mit Hefen vergoren.

**VERKOSTUNGSNOTIZ** Leuchtendes Rosé mit Aromen von Kirschen und Erdbeeren. Dieser leicht sprudelnde und sehr angenehme Wein erinnert am Gaumen an Sommerfrüchte.