




CANDIDO

CASINA
CUCCI

NEGROAMARO

CANDIDO



CANDIDO



IGT ROSSO



NEGROAMARO 90%
SYRAH 10%

%

13% vol.



SERVIRE A 12-14°C

CASINA CUCCI

Negroamaro Salento IGT

VINI ROSSI

VINIFICAZIONE L'uva diraspata viene pigiata delicatamente. La fermentazione avviene in vinificatori a temperatura controllata e, dopo cinque giorni di contatto con le bucce, il mosto svinato è pronto per la fermentazione malolattica e successivamente per l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Vino dal colore rosso rubino intenso e dal bouquet fresco, fruttato, floreale, dove prevale il profumo dei frutti rossi di sottobosco e la ciliegia. All'assaggio presenta una piacevolissima nota tannica ed avvolgente con note di bacche di vaniglia e ginepro.

VINIFICATION Grapes are destemmed and lightly pressed, then they undergo fermentation vinifying at a controlled temperature. They remain in contact with the skins for five days, after which the must is drained off ready for malolactic fermentation before being bottled.

TASTING NOTE From an intense ruby red wine emerges a very fresh bouquet, flowery and fruity, in which brushwood red fruits and strawberry hints overcome. Very pleasant tannic note on the palate, that gets enveloped by flavours of vanilla and juniper beans.

WEINBEREITUNG Die Trauben werden entrappt und leicht gepresst, dann werden sie bei kontrollierter Temperatur zur Gärung gebracht. Die Trauben bleiben fünf Tage lang in Kontakt mit den Schalen, dann wird der Most abgezogen, um die malolaktische Gärung durchzuführen, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

VERKOSTUNGSNOTIZ Aus einem intensiv rubinroten Wein entsteht ein sehr frisches, blumiges und fruchtiges Bouquet, in dem rote Früchte von Reisig und Erdbeeren überwiegen. Am Gaumen sehr angenehme Tannin-Note, die von Aromen von Vanille und Wacholderbohnen umhüllt wird.