



COCOCCIOLA
Cococciola Terre di Chieti i.g.t.

Tipo di vino: bianco.

Uve: : Cococciola.

Zone di produzione: colline Vastesi.

Caratteristiche dei terreni: i nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto, con predominanza a volte argillosa e a volte calcarea.

I terreni hanno tutti esposizione a Sud, Sud-Est, e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m. La vicinanza con il mare fa sì che il microclima delle nostre colline sia quello ottimale per la maturazione delle uve.

Sistema di allevamento: pergola abruzzese.

Densità ceppi/ha: densità media 3500

Resa ettolitri di vino per ettaro: mediamente 65

Epoca di vendemmia: prima decade di Settembre.

Vinificazione: alla vendemmia, rigorosamente eseguita a mano per scegliere i grappoli migliori, segue la pigia-diraspatura delle uve con successiva pressatura soffice. Il mosto ottenuto, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata, a cui seguiranno processi di affinamento e stabilizzazione tartarica a freddo. Affinamento per un paio di mesi in acciaio inox e imbottigliamento.

Fermentazione: in serbatoi di acciaio inox.

Vista: giallo paglierino tenue con sfumature dorate e bei riflessi brillanti.

Olfatto: ampio, dai profumi particolarmente nitidi che riportano a sentori floreali di ginestra, glicine e biancospino, con lievi note agrumate.

Gusto: delicato, fresco e corposo, al gusto presenta una particolare armonia tra sapidità ed acidità che lo aiuta a rimanere persistente nel finale.

Gradazione Alcolica: 13% Vol

Temperatura ottimale di servizio: 10/12°C

Abbinamenti: ideale con tutta la cucina a base di pesce, crudi e cotti.

Ottimo anche con antipasti di carne, primi e secondi piatti delicati, e carni bianche.

