

COCOCCIOLA: LA RISCOPERTA

Cocociola: rediscovery

Un vino raro, tra i più tipici dell'Abruzzo. Vuole essere consumato giovane e, con la sua freschezza, invita a vivere. Cosa meglio per un aperitivo?

A rare wine, among the most typical ones of Abruzzo. It wants to be consumed young and, with its freshness, invites to live. What better for an aperitif?

VITIGNI

Cocociola 100%.

VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice. A temperatura controllata, in serbatoi di acciaio inox.

AFFINAMENTO

Breve, in bottiglia.

STILE

Un bianco delicato, fresco e floreale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Delicato profumo floreale e agrumato. Lunga persistenza, freschezza, armonia tra sapidità e acidità, con finale leggermente amarognolo.

GRAPE VARIETY

Cocociola 100%.

VINIFICATION

Cold maceration of the crushed grapes, soft crushing, fermentation in steel at controlled temperature.

REFINING PROCESS

Short in bottle.

STYLE

A delicate, fresh, floral white.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw yellow colour with greenish reflections. Delicate floral and citrus nose. Long-lasting freshness with a harmonic balance of sapidity and acidity with a slightly bitterish finale.

