

COCOCCIOLA: LA RISCOPERTA

Cococciola: rediscovery

La riscoperta di un vino raro, tra i più tipici dell'Abruzzo. Vuole essere consumato giovane e, con la sua originale freschezza, invita a vivere meglio. Quale scelta migliore per un aperitivo?

The rediscovery of a rare wine, among the most typical ones of Abruzzo. It wants to be consumed young and, with its original freshness, invites to live better. Truly perfect as an aperitif.

TIPOLOGIA

Terre di Chieti IGT.

VITIGNI

Cococciola 100%.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

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.

TYOLOGY

Terre di Chieti IGT.

GRAPE VARIETY

Cococciola 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.

