

COCOCCIOLA TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Cococciola.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

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.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti e crudi di pesce, primi piatti marinari, pesce bollito o grigliato, carni bianche delicate. Eccellente aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

GRAPES

Cococciola.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

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

FOOD AND WINE PAIRINGS

Raw fish and fish-based starters, rice and pasta dishes, boiled or grilled fish, delicate white meats. Excellent aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.
Bottle size
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS. Available either with traditional cork or BVS screw top.