



Cococciola

Colline Teatine IGT

Brado

Nella scelta di vinificare la Cococciola c'è la volontà di valorizzare il nostro territorio, in cui si ha la massima espressione di questo vitigno dal carattere particolarmente selvaggio.

Uvaggio	Cococciola 100%
Denominazione	Colline Teatine IGT
Gradazione Alcolica	12,50 % vol.
Vitigno	Cococciola
Forma d'Allevamento	Pergola Abruzzese
Zona Produzione	Villamagna (CH) - Abruzzo
Periodo Vendemmia	Settembre
Vinificazione	In bianco, con pressatura soffice in ambiente anaerobico. Fermentazione a temperatura controllata
Imbottigliamento	4 mesi dopo la vendemmia
Colore	Giallo paglierino dai riflessi verdognoli
Olfatto	Fiori bianchi, leggermente fruttato
Palato	Fresco, intenso e persistente
Temperatura di Servizio	10 – 12 °C
Abbinamento	Ideale come aperitivo; si abbina con i frutti di mare, primi piatti a base di pesce e carni bianche

