

# Cococciola d'Abruzzo DOC

---



- **Tipologia:** Cococciola Doc
- **Gradazione alcolica:** 13.00%
- **Area di produzione:** Bolognano, Abruzzo
- **Resa per ettaro:** 80 quintali
- **Vine training system:** Tendone e Spalliera
- **Periodo della vendemmia:** 10-20 Settembre
- **Vinificazione:** criomacerazione 14 ore – pressatura – decantazione statica del mosto – fermentazione controllata a freddo ed affinamento in acciaio inox.
- **Maturazione e affinamento:** in acciaio con successivo affinamento in bottiglia



- **Caratteristiche organolettiche:** Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. è un vino bianco odore intenso, fruttato, sapore tipico, secco, sapido.
- **Longervità in bottiglia:** si consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia
- **Temperatura di servizio:** 10-12°C
- **Abbinamenti gastronomici:** Crudi di pesce, salumi, lasagna in bianco, risotti e formaggi di media stagionatura.

