

COLLE SECCO®



COCOCCIOLA TERRE DI CHIETI IGP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino bianco



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Prov. di Chieti

UVE Cococciola 100%

PERIODO DI VENDEMMIA primi giorni di ottobre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE pigiatrice a freddo macerazione a 5-8 ° C, pigiatura soffice, decantazione di mosti e controllo

della temperatura in serbatoi in acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA no

AFFINAMENTO tre mesi in vasche di cemento sui lieviti di fermentazione



DESCRIZIONE

COLORE giallo paglierino con tenui riflessi verdolini

ODORE aroma fruttato, con pesca e pera,

leggere note minerali e delicate sfumature di fiori e ginestra

GUSTO fresco e sapido, ben equilibrato e con un finale ammandorlato

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 8-10°C