

Costa del Mulino

COCOCCIOLA DOC



Nome: Abruzzo Cococciola Doc

Linea: Costa del Mulino

Tipo: Vino Bianco

Gradazione alcolica: 12,50 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto leggermente calcareo

Collocazione geografica dei vigneti: falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 100 a 200 metri sul livello del mare. Comune di Rocca San Giovanni.

Vendemmia: manuale, prima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio per circa 5-6 mesi; un ulteriore stazionamento in bottiglia per un paio di mesi ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino scarico dai profumi di fiori bianchi e agrumi e lievi note speziate, al gusto ha vibrante acidità e freschezza, note fruttate e finale lievemente mandorlato.

Longevità in bottiglia: 2 o più anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 10-12°C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA
ROCCA SAN GIOVANNI - I - ITALIA