



Orefice Coccociola IGT

Denominazione d' origine: Coccociola IGT Terre di Chieti (Indicazione Geografica Tipica)

Uvaggio: Coccociola

Annata: 2022

Periodo di vendemmia: Prima decade di settembre.

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Vinificazione:

Pigiadiraspatura delle uve con conseguente pressatura soffice. Decantazione statica del mosto in fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio.

Affinamento:

Serbatoi d'acciaio per 2 mesi, e dopo affinamento in bottiglia.

Note di degustazione:

Coccociola è un giallo paglierino tenue con riflessi dorati. Al naso si percepiscono note floreali e aggrumate con lievi sentori erbacei. In bocca ci sorprende con la sua grande freschezza e mineralità. Un sorso vibrante e instancabile che chiude in bellezza con una gradevole nota sapida.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti:

La sua grande freschezza lo rende adatto ad accompagnare l'aperitivo, antipasti di mare, in particolare a base di pesce crudo, è ottimo con il sushi e pietanze dai sapori delicati. Si sposa benissimo con formaggi freschi e primi piatti a base di verdure e pesce.