



BRILLA

COCOCCIOLA COLLINE PESCARESI I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE:	Loreto Aprutino (PE)
VITIGNO:	Cococciola
DENOMINAZIONE:	Cococciola "Colline Pescaraesi" I.G.T.
TIPO DI VIGNETO:	Cordone Speronato
ANNO DI IMPIANTO:	1987
ESPOSIZIONE TERRENO:	Sud-Est - Est
ALTITUDINE:	208 m s.l.m.
DENSITÀ:	n. 3300 ceppi per ettaro
PRODUZIONE:	3 kg per ceppo
EPOCA DI VENDEMMIA:	dal 1° al 10 settembre
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata
CARATTERISTICHE CHIMICHE:	Alcool 13% vol
MASSIMA ESPRESSIONE:	1-3 anni
ESAME VISIVO:	Giallo paglierino vivace con riflessi verdolini
ESAME OLFATTIVO:	Bouquet intenso con sentori agrumati, in particolare pompelmo bianco; richiami floreali di acacia e zagara.
ESAME GUSTATIVO:	Intenso, spiccata freschezza e sapidità. Buona persistenza.
ABBINAMENTI:	Crudi di mare e cucina marinara in genere. Mozzarella di bufala. Ideale come aperitivo e in abbinamento alla pizza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6°-8°C

