

Cocociola Abruzzo Dop

Da sempre coltivato nel territorio, il vitigno della Cocociola non gode di ampia documentazione storica. Nel nostro Paese è stato a lungo sottovalutato, ma in Francia, oltre cent'anni fa, veniva già catalogato dagli studiosi come vitigno di origine abruzzese. Oggi, vinificato in purezza, esprime appieno le sue potenzialità. Un bianco fresco e fruttato, in una parola: autentico.



Premi

Cocociola 2010

Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard Wine Guide 2012

Cocociola 2013

Bollino Rosso

Merano Wine & Culinaria Award 2014



Tipologia

Bianco



Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti

Tollo, Ari

Uve Cocociola 100%

Altimetria s.l.m. 150/220 metri

Tipologia di terreno medio impasto con buona quantità di scheletro

Esposizione sud-ovest, est

Età delle viti 20/25 anni

Densità di impianto ceppi/ettaro 1.600

Resa per ettaro 100 q

Forma di allevamento tendone

Epoca di vendemmia primi di ottobre



Vinificazione

Modalità e tempi di macerazione

delle bucce pigiadiraspatura, criomacerazione del pigiato a 5/8°C, pigiatura soffice, decantazione statica del mosto e controllo della temperatura di fermentazione in serbatoi di acciaio inox

Temperatura della fermentazione

16/17°C

Fermentazione malolattica no

Affinamento sui lieviti, in vasche di cemento per tre mesi



Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica 13% vol

Estratto secco 22 gr/l

Acidità totale 5,8

Ph 3,23

Zuccheri residui 2,9 gr/l



Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini

Odore fruttato con sentori di pesca a polpa bianca e pera, fini note minerali ed eleganti nuances floreali di ginestra e gelsomino

Sapore fresco e sapido, di buon equilibrio e finale ammandorlato



Modalità di servizio

Temperatura 8/10°C

Abbinamenti ottimo con tutta la cucina marinara dell'Adriatico e con pietanze delicate a base di carni bianche