



FACCIABELLA

Cococciola Terre di Chieti IGP

Biologico – Vegano

2022



Zona di produzione: Orsogna

Uve: Cococciola

Denominazione: IGP

Certificazioni: Biologico e Vegano

Esposizione: Sud Est

Altitudine: Tra 330 e 400 mt slm

Sistema di allevamento: Tendone abruzzese e filare

Vendemmia: Manuale, nelle ore più fresche della giornata, verso la prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: Appena giunte in cantina le uve vengono sottoposte a pigia diraspatura e pressatura soffice. Dopo la sgrondatura il mosto viene trasferito in vasche di cemento termo controllate dove avviene la fermentazione, che dura dai 30 ai 40 giorni circa

Affinamento Dopo la fermentazione il vino affina per circa 3 mesi in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, Dopo l'imbottigliamento il vino riposa non meno di un mese in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Note organolettiche: Alla vista si presenta brillante, di un bel giallo paglierino con lievi riflessi dorati che si accentuano col tempo. Al naso spiccano evidenti la mela golden, la banana, l'ananas e sentori lievemente agrumati, insieme a un bouquet di fiori bianchi. In bocca rimane fresco, fragrante, piacevolmente sapido e molto persistente

Abbinamenti gastronomici: È un vino da tutto pasto, che si sposa bene alla cucina marinara più tradizionale, soprattutto antipasti e crostacei, ma è perfetto anche con salumi in genere, zuppe di legumi e la "Pizz e foje", tipica pietanza di Orsogna e della provincia di Chieti

Gradazione alcolica: 12,5%

Temperatura di servizio: 6/8°C

Conservazione: da 2 a 3 anni dopo la messa in commercio

Allergeni: contiene solfiti