



# COCOCCIOLA

Colline Pescaresi Igp



**Denominazione:** Colline Pescaresi IGP

**Zona di produzione:** Loreto Aprutino

**Uvaggio:** Cococciola 100%

**Terreno:** Argilloso / Calcareo

**Altitudine:** 250 mt

**Metodo di coltivazione:** Agricoltura integrata

**Sistema di allevamento:** Pergola

Abruzzese

**Anno di impianto:** 1985

**Produzione per ettaro:** 160 ql/ha

**Epoca di vendemmia:** settembre

**Temperatura di servizio:** 8° C

---

La nostra Cococciola nasce da 1 ettaro di vigneto allevato a pergola abruzzese impiantato nel 1985 nella tenuta di Loreto Aprutino. I suoi grappoli grandi dal colore verdognolo vengono raccolti a mano e subito portati in cantina per essere pigiadiraspati e pressati delicatamente. La fermentazione del mosto avviene all'interno di serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati, ed infine il vino viene affinato per circa 4 mesi prima dell'imbottigliamento.

**L**a Cococciola possiede un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, un aroma dai sentori di frutta acerba e agrumata. Al palato si contraddistingue per la sua acidità ben equilibrata seguita da una piacevole persistenza. La produzione media è di circa 3.000 bottiglie.

**Abbinamenti:** Fiori di zucca in pastella ripieni di burrata, gateaux di patate, verdure dell'orto in pastella.

**CIAVOLICH**  
1853