



COCOCCIOLA COLLINE PESCARESI

Indicazione geografica tipica

AREA DI PRODUZIONE Italia, Abruzzo **ALTITUDINE** 200 m sul l.m.

VITIGNO Cococciola 100 % **TERRENO** argilloso calcareo tendenzialmente compatto

RESE/ETTARO 120 – 140 quintali **RESA VINIFICAZIONE** 65/70 % **VENDEMMIA** terza decade di settembre

FERMENTAZIONE ALCOLICA in acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO in acciaio inox per 3 mesi **GRADAZIONE ALCOLICA** 11,5% circa

COLORE paglierino molto scarico con riflessi giallognoli

GUSTO profumo delicato con sentori di fiori primaverili

ABBINAMENTI antipasti e crudi di pesce, primi e secondi di pesce

SANTONE VINI

www.santonevini.it