

# COCOCCIOLA COLLINE PESCARESI IGT "BRILLA"



**Zona Di Produzione** Loreto Aprutino (PE)

**Vitigno** Cococciola

**Denominazione** Cococciola "Colline Pescaresi" 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 fruttato e ampiamente floreale, ricorda il pompelmo bianco, agrumi e fiori di acacia

**Esame Gustativo** Avvolgente, con un buon corpo, grande freschezza e sapidità, con finale molto agrumato e note di frutta a polpa bianca

**Cucina Abruzzese di Abbinamento** Crudi di mare, Cannolicchi

**Temperatura di Servizio** 8°-10°C