

# BRILLA

Cococciola

Colline Pescaresi IGT

Un vino dalla spiccata freschezza e dal bouquet intenso, con un sentore citrico nel quale si ritrova una gradevole mineralità. Emergono pompelmo bianco, pesca, pera e mandarino con un finale leggermente ammandorlato

**Vinificazione:** pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

---

*Wine with a pronounced freshness with an intense bouquet. Citrus fruits, grapefruit, peach, pear and tangerine. With a good minerality and almond finish.*

**Winemaking:** soft cold press in an inert atmosphere, static decantation of the must and fermentation at a controlled temperature.

**Production Area:** Loreto Aprutino (PE)

**Variety Grape:** Cococciola

**Plantation Year:** 1987

**Altitude:** 208 mt

**Type of Vineyard:** Spurred Cordon

**Density:** 3300 plants/hectar

**Harvesting Period:** from the 1 to 10th Sep.

**Exposure of Land:** South/South-East

**Production:** 3 kg/plant

**Serving Temperature:** 6°-8° C

**Alcohol:** 13% vol.

