

• LE ANFORE •

LU SCIABLÍ

Cococciola - Colline Pescaresi IGT

Collezione Privata

Dal colore giallo dorato. Al naso è elegante, intenso e abbastanza complesso. Fruttato e floreale, erbaceo. Al palato è fresco con una giusta sapidità. Equilibrato ed intenso. Il bouquet ricorda i fiori di zagara, gelsomino, la pesca gialla, ananas ed un accenno di agrumi canditi e note di pasticceria secca.

Vinificazione: raccolta delle uve manuale in piccole cassette. Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto a fermentazione controllata. Affinamento in anfore in terracotta per 12 mesi. La cococciola è un'uva che permette di ottenere un vino di struttura e longevità. L'anfora non cedendo alcun aroma, esalta i varietali delle uve utilizzate e consente, grazie alla porosità dell'argilla, una buona microossigenazione.

Golden-yellow colour. The nose is elegant, intense and quite complex. fruity and flowery, green. fresh with a right sapidity. Balanced and intense. Bouquet of orange blossom flowers, jasmine, yellow peach, pineapple and nuance of candied citrus and notes of patisserie.

Winemaking: manual grape harvest in small boxes. Soft cold press in an inert atmosphere, static decatation of must and fermentation at a controlled temperature. refining 12 months in terracotta amphora. Cococciola is a grape that allows to obtain a wine with structure and longevity. The amphora not giving any aroma, enhances the varietals of the grapes used and allows, thanks to the porosity of the clay, a good micro-oxygenation.

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-East

Production: 3 kg/plant

Serving Temperature: 6°-8° C

Alcohol: 13% vol.

