



COCOCCIOLA SPUMANTE

Uve: Cococciola 100 %

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Ubicazione dei vigneti: Comune di Lanciano

Tipologia di terreno: Medio impasto - Limoso

Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione
Ovest, Sud - Ovest

Età delle viti: 8 anni

Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 120 q

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale, intorno all'inizio di Set-
tembre

Vinificazione: Le uve vengono pigiate e pressate
soffocemente; il mosto fiore viene fatto decantare
per 24 ore a 10°C, prima di essere travasato per
ottenere la frazione limpida, da avviare in fermen-
tazione

Fermentazione alcolica: La fermentazione viene
condotta a 18°C per circa due settimane in reci-
pienti d'acciaio.

Presa di Spuma: In serbatoio d'acciaio secondo il
metodo Charmat, con tre mesi di affinamento sui
lieviti.

Colore: Perlage fine e persistente, colore giallo
paglierino con sfumature verdoline.

Odore: Profumo floreale con venature speziate,
accompagnato da un leggero sentore di crosta di
pane.

Gusto: Il gusto è armonico, dotato di una piacevo-
le nota acidula, fine e brioso, che rimanda a delica-
ti sentori floreali.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, connubio
perfetto con crostacei e antipasti di mare in bianco.

Temperatura di servizio: 8 - 10°C