

FERZO

WINES



ABRUZZO COCOCCIOLA SUPERIORE D.O.P.



COCOCCIOLA
(Vitigno autoctono)



EVOLUZIONE IN ACCIAIO



13% VOL. ALC.



SERVIRE A 10/12°C

VINIFICAZIONE

I grappoli vengono raccolti e sottoposti a una soffice ammostatura, il mosto ottenuto si lascia decantare per poi avviarlo alla frammentazione a temperatura controllata.

COLORE

Giallo paglierino tenue con sfumature dorate.

OLFATTO

Bouquet ampio, dai profumi avvolgenti che richiamano nuances balsamiche, sentori floreali di ginestra e biancospino, con lievi note di frutta esotica.

GUSTO

Delicato, armonioso, sapido, persistente con una leggera struttura acida da renderlo abbastanza fresco. Finale che ricorda i sentori amarognoli del pompelmo. Buona persistenza. ciliegia seguite da un finale ammandorlato.

ABBINAMENTI



Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare, crudi e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, pesce bollito e grigliato, il sushi e con i soufflé. **Vino di grande versatilità.**