



# Ferzo

Abruzzo Cocciola dop  
Superiore



Uve: Cocciola (*vitigno autoctono*)  
Grapes: Cocciola (autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,  
media collina in provincia di Chieti.  
Production Area: Abruzzo, medium  
hills of Chieti province

Epoca della vendemmia: Settembre  
Harvest period: September



Affinamento: Acciaio  
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 13% vol.  
Alcohol content: 13% vol.



Temperatura di servizio: 10/12 °C.  
Service temperature: 50/53 °F.

Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Solo il mosto di prima pressione, separato per gravità, fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inossidabile.

Colore: giallo paglierino tenue con sfumature dorate.

Olfatto: ampio with nounces balsamiche, sentori floreali di ginestra e biancospino, con lievi note di frutta esotica.

Gusto: delicato, armonico, sapido, abbastanza fresco. Persistente con finale leggermente amarognolo di pompelmo.

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, i pesci bolliti e grigliati, il sushi e con i soufflé.

Vinification: light crushing and cold-press maceration of pressed grapes. Only the first-pressing must, which is separated by gravity, ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks.

Colour: delicate straw-yellow with golden nuances.

Bouquet: round with balsamic nuances, flowery overtones, broom, wisteria and hawthorn with light citrus light hints.

Taste: delicate, sufficiently fresh and sapid. Pleasantly lingering with slightly bitter grapefruit finish.

Food pairing: excellent as an aperitif, ideal with fish dishes salad, raw fish, shellfish and fish-based main courses. Perfect with white meats boiled and grilled fish, sushi or soufflé.