



## FACCIABELLA

Cococciola Terre di Chieti IGP  
Biologico – Vegano  
2022



*Zona di produzione:* Orsogna

*Uve:* Cococciola

*Denominazione:* IGP

*Certificazioni:* Biologico e Vegano

*Esposizione:* Sud Est

*Altitudine:* Tra 330 e 400 mt slm

*Sistema di allevamento:* Tendone abruzzese e filare

*Vendemmia:* Manuale, nelle ore più fresche della giornata, verso la prima e seconda decade di settembre

*Vinificazione:* Appena giunte in cantina le uve vengono sottoposte a pigia diraspatura e pressatura soffice. Dopo la sgrondatura il mosto viene trasferito in vasche di cemento termo controllate dove avviene la fermentazione, che dura dai 30 ai 40 giorni circa

*Affinamento* Dopo la fermentazione il vino affina per circa 3 mesi in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, Dopo l'imbottigliamento il vino riposa non meno di un mese in bottiglia prima di essere messo in commercio.

*Note organolettiche:* Alla vista si presenta brillante, di un bel giallo paglierino con lievi riflessi dorati che si accentuano col tempo. Al naso spiccano evidenti la mela golden, la banana, l'ananas e sentori lievemente agrumati, insieme a un bouquet di fiori bianchi. In bocca rimane fresco, fragrante, piacevolmente sapido e molto persistente

*Abbinamenti gastronomici:* È un vino da tutto pasto, che si sposa bene alla cucina marinara più tradizionale, soprattutto antipasti e crostacei, ma è perfetto anche con salumi in genere, zuppe di legumi e la "Pizz e foje", tipica pietanza di Orsogna e della provincia di Chieti

*Gradazione alcolica:* 12,5%

*Temperatura di servizio:* 6/8°C

*Conservazione:* da 2 a 3 anni dopo la messa in commercio

*Allergeni:* contiene solfiti