

*cantina*  
**FRENTANA**  
1958



## Cococciola Spumante Brut

**Denominazione:**

Vino spumante Brut

**Uve:**

100% Cococciola

**Vinificazione e Maturazione:**

La Cococciola è un raro vitigno autoctono dell'area frentana, dove sorge la nostra Cooperativa.

La vinificazione è in bianco, senza macerazione, con pressatura soffice delle uve.

La fermentazione, l'affinamento e la presa di spuma avvengono in acciaio a temperatura controllata

**Caratteristiche organolettiche:**

Il colore è un brillante giallo paglierino non troppo carico. All'olfatto prevale il sentore di fiori bianchi e agrumi con lievi note speziate.

Al gusto, una vibrante acidità e freschezza, note fruttate e finale lievemente mandorlato. Il perlage assicura la persistenza del sapore e la piacevolezza al palato.

**Abbinamenti:**

E' un vino di pronta beva. Molto indicato negli aperitivi e all'apertura di un pranzo.

Si sposa bene con piatti di pesce dal sapore delicato.

**Temperatura di servizio:**

7-9 °C

**Gradazione:**

12% alc./Vol.