

cantina
FRENTANA
1958

Terre Valse

ABRUZZO COCOCCIOLA DOC



Tipologia: Bianco

Gradazione: 12,5% alc./vol.

Zuccheri riduttori: 2,5 g/l

Formato: 750 ml

Tipo chiusura: Tappo in sughero

Descrizione vino: E' un raro vitigno autoctono dell'area frentana in Abruzzo. La Cococciola è coltivata a pergola abruzzese. La vinificazione in bianco, senza macerazione, con pressatura soffice; fermentazione ed affinamento in acciaio, a temperatura controllata. Il colore paglierino scarico dai profumi di fiori bianchi e agrumi e lievi note speziate, al gusto ha vibrante acidità e freschezza, note fruttate con finale lievemente mandorlato. E' un vino di pronta beva. Si serve a 9-11 gradi, molto indicato come aperitivo e come vino di apertura di un pranzo, si sposa bene con piatti di pesce dal sapore delicato.

Codice articolo: 119/10

Scatola n°: 23

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 9 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 309x231x322 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 95

Cartoni x strato: 19

Strati x pallet: 5