

AER

COCOCCIOLA - I.G.P. - Terre di Chieti



CITRA

AER

COCOCCIOLA - I.G.P. - Terre di Chieti

AER
COCOCCIOLA - I.G.P. - Terre di Chieti

Tipo di vino: Bianco.

Uve: Cococciola (vitigno autoctono).

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti

Composizione dei terreni: terreni dall'impasto esclusivo e condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Maiella, alle dolci colline fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica. Terreno calcareo - argilloso a falde.

Altimetria: 220-410 m. s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest, Est Sud - Est.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Densità ceppi/ha: densità media 3500

Resa ettoltri di vino per ettaro: 65

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre.

Vinificazione: i grappoli selezionati e raccolti a mano, vengono sottoposti ad una soffice ammostatura, il mosto ottenuto, si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Vista: giallo paglierino tenue con sfumature dorate e bei riflessi brillanti.

Olfatto: ampio, dai profumi avvolgenti che richiamano nuances balsamiche, sentori floreali, ginestra, glicine e biancospino, con lievi note agrumate.

Gusto: delicato, fresco e corposo. Caratterizzato da una piacevole armonia tra sapidità ed acidità, buona persistenza con un finale che ricorda i sentori amarognoli del pompelmo.

Gradazione Alcolica: 13% Vol

Temperatura di servizio: 10/12°C

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. Vino di grande versatilità.

AER
COCOCCIOLA - I.G.P. - Terre di Chieti

Category: white

Grape variety: Cococciola (autochthonous vine)

Location of vineyards: hills in the province of Chieti.

Terroir: exclusive mixture, soils with microclimatic conditions ranging from the ones at the foot of the Maiella Mountain foothills, in an area of mild hills, and on the Adriatic coast. Calcareous-clay soil with slopes.

Altitude: 220-410m above sea level.

Aspect: Southwest, East, Southeast.

Cultivation system: spurred cordon runner system and trellis from Abruzzo

“ Pergola abruzzese. ”

N° of plants per hectare: 3500

Yield in hectolitres per hectare: 65

Harvesting period: first decade of September

Vinification process: the grapes are hand-harvested, selected and soft trodden. After removing the must from the lees, fermentation starts at controlled temperature.

Ageing: in stainless steel tanks.

Colour: delicate straw-yellow with golden nuances and fine brilliant highlights.

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

Taste: delicate, fresh and full-bodied. Well balanced for richness of flavour and acidity, pleasantly lingering with slightly bitter grapefruit finish.

Alcohol content: 13 %

Temperature: 10/12 °C

Food to serve with: 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. It is a very versatile wine.

AER
COCOCCIOLA - I.G.P. - Terre di Chieti

Weinart: Weißwein.

Rebsorte: Cococciola (autochthone Rebsorte).

Anbaugebiet: Hügel in der Provinz Chieti

Bodenbeschaffenheit: Böden mit besonderer Beschaffenheit und mikroklimatische Bedingungen, die vom Fuß des Maiella-Berges über die sanften Hügel bis hin zu dem hohen Gebiet der Adriaküste variieren. Kalkboden- Lehmschichten.

Höhe: 220-410 m. ü.d.M.

Lage: Südwest, Ost Südost.

Anbauart: in Reihen am Zapfenkordon und abruzzesische Pergola.

Anbaudichte der Stöcke/ha: mittlere Dichte 3500

Weinertrag pro Hektar in Hektoliter: 65

Weinlese: erste Septemberhälfte.

Weinherstellung: Die Trauben werden per Hand verlesen und geerntet und anschließend einem sanften Keltern unterzogen. Der so gewonnene Most wird dann dekantiert und bei kontrollierter Temperatur gegoren.

Verfeinerung: in Edelstahl tanks.

Farbe: Strohgelb mit goldgelben Schattierungen mit glänzenden Reflexen.

Geruch: ausschweifend, einhüllende Düfte mit Balsamnuancen, Hauch von Blumen, Ginster, Glyzinie und Weißdom, mit einer leichten Zitrusfrucht-Note.

Geschmack: zart, frisch und vollmundig. Gekennzeichnet durch eine angenehme Harmonie aus Schmackhaftigkeit und Säuregehalt, lang anhaltend und mit einem Abgang, der an den bitteren Geschmack einer Grapefruit erinnert.

Alkoholgehalt: 13% Vol

Trinktemperatur: 10/12°C

Empfehlung: bestens geeignet als Aperitif, ideal zu Meeresfrüchtesalaten, zu Gerichten und Nudelgerichten auf Fisch- oder Krustentierbasis, auch roh. Perfekt zu weißem Fleisch, zu gekochtem oder gegrilltem Fisch, zu Sushi und zu Soufflees. Ein Wein, der zu Vielem passt.



CITRA

CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332
citra@citra.it - www.citra.it