

Temperatura di servizio: 10/12°C
Service temperature: 50/54°F

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

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Uve: Cococciola (vitigno autoctono)
Grapes: Cococciola (autochthonous vine)

CITRA

Niro

Abruzzo DOC Cococciola



Zona di produzione: ITALIA, Abruzzo.
Production Area: ITALY, Abruzzo.



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

Vinification: grapes are harvested and soft pressed. After removing the must from the lees fermentation starts at a controlled temperature.



Colore: giallo paglierino tenue con sfumature dorate.

Colour: delicate straw-yellow with golden nuances.

Olfatto: bouquet ampio, dai profumi avvolgenti con nuances balsamiche, sentori floreali di ginestra e biancospino, con lievi note di frutta esotica.

Bouquet: generous with caressing aromas, balsamic nuances, floral overtones of broom and hawthorn with light exotic fruit notes.

Gusto: delicato, armonico, sapido, persistente abbastanza fresco. Finale che ricorda i sentori amarognoli del pompelmo.

Taste: delicate, harmonic and zesty. Fresh and persistent. Pleasantly lingering with slightly bitter grapefruit finish.



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.

Food pairing: excellent as an aperitif, very good friend of fish dishes and shellfish. Perfect with white meats boiled and grilled fish, sushi or soufflé.