



Vitigno	Cococciola 100%
Zona di produzione	Comune di Ortona
Vendemmia	Seconda decade di settembre, raccolta a mano
Vinificazione	Pressatura soffice delle uve (0,6 atm). Stabulazione del mosto per 5 giorni a 8°C Temperatura di fermentazione 16°C
Affinamento	Sur Lies 60 giorni a 10°C (batonage su fecce fini)
Gradazione	12% vol
Descrizione	Colore giallo paglierino vivace. All'olfatto bouquet fruttato e floreale con note di gelsomino. In bocca si ritrova un piacevole equilibrio tra sapidità e freschezza.
Temperatura di servizio	10-12°C