

BRILLA

Cococciola

Colline Pescaresi IGT

Un vino dalla spiccata freschezza e dal bouquet intenso, con un sentore citrico nel quale si ritrova una gradevole mineralità. Emergono pompelmo bianco, pesca, pera e mandarino con un finale leggermente ammandorlato

Vinificazione: pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

Wine with a pronounced freshness with an intense bouquet. Citrus fruits, grapefruit, peach, pear and tangerine. With a good minerality and almond finish.

Winemaking: soft cold press in an inert atmosphere, static decantation of the must and fermentation at a controlled temperature.

Production Area: Loreto Aprutino (PE)

Variety Grape: Cococciola

Plantation Year: 1987

Altitude: 208 mt

Type of Vineyard: Spurred Cordon

Density: 3300 plants/hectar

Harvesting Period: from the 1 to 10th Sep.

Exposure of Land: South/South-East

Production: 3 kg/plant

Serving Temperature: 6°-8° C

Alcohol: 13% vol.

