




PESOLILLO
TENUTA AGRICOLA

COCOCCIOLA ANCESTRALE

BIOLOGICO



GRADO ALCOLICO 11%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C

VITIGNO 100% COCOCCIOLA

La Cococciola è un vitigno storico della provincia di Chieti di origini incerte ma del carattere affascinante. Coltivato da decenni dalla famiglia Pesolillo, questo vitigno predilige terreni leggeri, sabbiosi e calcarei. Poi le brezze marine, che accarezzano i vigneti aziendali, contribuiscono ad esaltare l'elegante aromaticità ed il singolare patrimonio di acidità, freschezza e mineralità delle uve al momento della vendemmia. La vinificazione "ANCESTRALE" è un metodo antico e naturale che esalta le unicità di questo vitigno attraverso una lenta fermentazione in bottiglia e un lungo affinamento sui lieviti.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano durante la prima settimana di settembre; dopo diraspatura, il pigiato viene raffreddato a 14-15°C e viene sottoposto a macerazione pellicolare per estrarre delicatamente i profumi e a cui segue pressatura soffice e decantazione statica del mosto per 72 ore a 4°C. Successivamente all'inoculo dei lieviti selezionati, il mosto viene messo a fermentare in contenitori di acciaio alla temperatura di 14-16°C e viene poi messo in bottiglia con un naturale residuo di zucchero: la fermentazione alcolica termina in bottiglia, dando così origine all'anidride carbonica naturale che si può apprezzare nel calice. Segue maturazione sui lieviti per 3-4 mesi prima della messa in commercio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore lieve con delicati riflessi verdi. Il profilo aromatico è agrumato con note di pompelmo, frutta bianca e fiori bianchi di primavera (camomilla, ginestra, tarassaco). Al palato il perlage è delicato, fine e persistente ed esalta la sapidità e la mineralità di questo nobile vitigno.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna piatti a base di pesce crudo, frittore, primi allo scoglio o alle carni bianche e formaggi mediamente stagionati.

www.pesolillo.it