ACQUISTATO IL .....

Cococciola Abruzzo DOP Ferzo 2021 2021

Un bianco caratterizzato da un bouquet ampio e delicato

Abruzzo Cococciola DOP Superiore Ferzo. Segnatevi questo nome perché, se la provate ora, poi non potrete più farne a meno. Perché la Cococciola, raro vitigno autoctono dell'Abruzzo, in particolare nella zona di Chieti raggiunge il suo massimo splendore. Quello proposto qui da Codice Citra, per esempio, è un vino dal gusto delicato, armonico e sapido ma dotato di un profumo ampio e avvolgente. Inizialmente floreale, con note di fiori bianchi e di acacia, ma anche sentori balsamici di salvia. Poi è agrumato e richiama perfino un ricordo di frutta esotica. Mettiamolo in tavola se il menù prevede piatti a base di pesci saporiti o di carni bianche. Ottimo anche come aperitivo. Insomma… la versatilità non gli difetta di sicuro.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie di vino l'ora. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

La Vigna

Terreno	Terreni di medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	pergola abruzzese
Densità imp.	1660

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Cococciola 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Solo il mosto di prima pressione, separato per gravità, fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inossidabile.
Sensazioni	Giallo paglierino tenue con sfumature dorate. Bouquet ampio con nuances balsamiche, sentori floreali di ginestra e biancospino, con frutta esotica. Delicato, armonioso, sapido, abbastanza fresco. Persistente con finale leggermente amarognolo di pompelmo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821