

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

 Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

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



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



Niro

Terre di Chieti IGP Cococciola



Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti. Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti province.



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.