

*cantina*  
**FRENTANA**  
1958

## Le selezioni

SPUMANTE COCOCCIOLA BRUT



**Tipologia:** Bianco

**Gradazione:** 11,5% alc./vol.

**Zuccheri riduttori:** 5,0 g/l

**Formato:** 750 ml

**Tipo chiusura:** Tappo a "fungo" in sughero

**Descrizione vino:** La Cococciola è un raro vitigno autoctono dell'area frentana in Abruzzo, coltivato a pergola abruzzese. La vinificazione è in bianco, senza macerazione, con pressatura soffice; fermentazione, affinamento e presa di spuma in acciaio, a temperatura controllata. Il colore è paglierino scarico, i profumi di fiori bianchi e agrumi con lievi note speziate, al gusto ha vibrante acidità e freschezza, note fruttate e finale lievemente mandorlato. E' un vino di pronta beva. Si serve a 7-9 gradi, molto indicato come aperitivo e come vino di apertura di un pranzo, si sposa bene con piatti di pesce dal sapore delicato. Il perlage fine assicura la persistenza del sapore e la piacevolezza del palato.

Codice articolo: 119/SP

Scatola n°: 04

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 9 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 258x171x312 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 100

Cartoni x strato: 10

Strati x pallet: 10