cantina
FRENTANA
1958

Gli Spumanti

COCOCCIOLA BRUT

Nome: Cococciola Brut
Linea: Spumanti
Tipo: Vino Spumante
Gradazione alcolica: 12,00 % alc./vol.
Chiusura: Tappo fungo in sughero
Tipologia del Terreno: di medio impasto, leggermente calcareo
Collocazione geografica dei vigneti: falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 80 a 250 metri sul livello del mare. Comuni di Rocca San Giovan- ni, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.
Vendemmia: manuale, prima decade di Settembre
Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, pressatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Spumantizzazione con metodo Charmat.
Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio.
Caratteristiche organolettiche: colore giallo brillante, al naso rivela sentori di fiori bianchi e agrumi con gentili note speziate. Al palato presenta una buona acidità e freschezza che lo rendono un vino vibrante, bilanciato in chiusura. Il sottile perlage assicura persistenza e piacevolezza in bocca.
Longevità in bottiglia: 2-3 anni, adeguatamente conservato
Temperatura di servizio: 7-8 °C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA

via Perazza, 32 - 66020 Rocca San Giovanni (CH)
tel. +(39)0872.60152 - info@cantinafrentana.it - ***www.cantinafrentana.it***