


Chiusa Grande





VINOSOPHIA
COCOCCIOLA COLLINE PESCARESI IGT
BIOLOGICO

UVE:

Cococciola 100%

VENDEMMIA:

Le uve vengono selezionate e raccolte in cassetta nelle ore più fresche della giornata a partire dalla metà di settembre, al raggiungimento della piena maturità tecnologica in funzione del grado zuccherino e dell'acidità totale.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione e delle norme della produzione dei vini biologici applicando i moderni principi della tecnica enologica. Le uve vengono diraspate, iperossigenate e refrigerate a T° di 5-8°C. Dopo circa 15 ore di criomacerazione si travasa il mosto, mentre le bucce vengono pressate in modo soffice. Il mosto viene quindi illimpidito per decantazione e fatto fermentare in serbatoio di acciaio ad una T° controllata di 14°C.

Terminata la fermentazione si separano le fecce grossolane, mentre le fecce fini restano a contatto con il vino per circa 1 mese. Durante tale periodo vengono eseguiti ripetuti batonnage cosicché le fecce restino sempre in sospensione nel vino.

Al termine di tale periodo il vino viene travasato in serbatoi di acciaio e conservato ad una temperatura di circa 12°C per mantenere integre tutte le sue qualità organolettiche. Dopo un periodo di conservazione in acciaio di circa 3 mesi il vino viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato.

In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini biologici. In particolare l'applicazione della tecnica di vinificazione per iperossigenazione dei mosti permette di utilizzare per la conservazione del vino dosi molto basse di solfiti, nettamente inferiori a quelle previste anche dai regolamenti comunitari e nazionali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO: Fresco, floreale, fragrante con gradevoli note fruttate, di grande finezza

SAPORE: Gusto equilibrato, armonico e deciso, tipico del vitigno di origine, di media compostità e buona persistenza con retrogusto piacevole e fruttato

ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare frittiture di pesce, verdure grigliate e formaggi freschi, ottimo come aperitivo

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 12,5%

SERVIZIO: Servire a 10°