



# RISEIS

## Cococciola Bio

Indicazione di Origine Protetta

*Cantine e Vigneti Bio*



**TIPOLOGIA:** Bianco  
**VITIGNO:** Cococciola 100%  
**ESPOSIZIONE:** Sud, sud-est  
**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Abruzzese  
**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 85 q  
**PERIODO DI RACCOLTA:** Fine agosto/inizio settembre  
**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Solo acciaio  
**AFFINAMENTO:** In bottiglia a temperatura controllata  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.  
**ZUCCHERO RESIDUO:** 2,20 g/l  
**ACIDITA' TOTALE:** 6,20 g/l  
**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi dorati  
**PROFUMO:** Delicato con note di fiori bianchi primaverili ed evidenti sensazioni agrumate  
**SAPORE:** Sapido, buona persistenza e bella acidità con una nota leggermente amarognola che ricorda la nocciola  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Piatti della cucina marinara, selezione di formaggi stagionati e semi-stagionati; ideale come aperitivo  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 °C



**TYPE:** White wine  
**GRAPE VARIETY:** Cococciola 100%  
**EXPOSURE:** South, southeast  
**ALTITUDE:** 250 m ASL  
**TRAINING SYSTEM:** Abruzzo trellis  
**YIELD PER HECTARE:** 85 q  
**HARVEST PERIOD:** Late August/early September  
**VINIFICATION:** Stainless steel tanks  
**AGING:** In bottle at controlled temperature  
**ALCOHOL CONTENT:** 13 % vol.  
**RESIDUAL SUGAR:** 2,20 g/l  
**TOTAL ACIDITY:** 6,20 g/l  
**COLOUR:** Straw yellow with gold reflections  
**NOSE:** Delicate notes of white spring flowers and lemon zest  
**PALATE:** Savory, good persistence, pleasant acidity with a slight hazelnut aftertaste  
**WINE PAIRING:** Seafood dishes, aged and semi-aged cheese selection; ideal as an aperitif  
**SERVING TEMPERATURE:** 10 °C



CANTINE AGRIVERDE SRL

VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA

TEL. +39 085-9032101 – [WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM](http://WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM)



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici