



# COCOCCIOLA

PALAZZO BATTAGLINI  
VILLAMAGNA



**Denominazione:** Terre di Chieti IGT

**Uvaggio:** Cococciola 100%

**Area di produzione:** Villamagna (CH)

**Altitudine:** 208 m s.l.m.

**Anno di impianto:** 1987

**Epoca di vendemmia:** inizio settembre

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese

**Resa per ettaro:** 140 ql/ha

**Vinificazione:** pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, segue decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

**Note di degustazione:** colore giallo paglierino, al naso bouquet delicato, floreale ed erbaceo. Frutti quali la pera e la pesca.

Fresco, sapido e con finale leggermente ammandorlato.

**Alcohol:** 13% vol

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

*Appellation: Terre di Chieti IGT*

*Grape: Cococciola 100%*

*Production area: Villamagna (CH) – Abruzzo*

*Altitude: 208 mt. On sea level*

*Plantation year: 1987*

*Harvest time: beginning of September*

*Type of vineyard: abruzzese tent*

*Density x hectare: 140 qls/ht*

*Vinification: soft cold press in an inert atmosphere, static decantation of the must and fermentation at controlled temperature.*

*Tasting notes: straw yellow colour. Delicate bouquet, flowers and herbs. Fruits as pear and peach. Fresh, sapid and with almond finish.*

*Alcohol: 13% vol.*

*Service Temperature: 8-10°C*

COCOCCIOLA | TERRE DI CHIETI IGT