



Ebrío

ELEGANZA E GEOMETRIA
IN UN DESIGN DAL TAPPO IN VETRO

CANTINA ORSOGNA

COCOCCIOLA TERRE DI CHIETI IGP



Ebrio

VITIGNO

Cococciola minimo 85%

CERTIFICAZIONI

Vino Biologico
Qualità Vegetariana® e Vegan

GRADAZIONE ALCOLICA

12.50% vol

NOTE

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

CARATTERISTICHE DEL VITIGNO

Un vitigno autoctono d'Abruzzo praticamente sconosciuto. Si coltiva nella provincia di Chieti, in pochissimi comuni, ma qualche traccia si trova anche nell'area nord della Puglia, conseguentemente al fenomeno della transumanza.

AREA DI PRODUZIONE

Orsogna e comuni limitrofi

ALTITUDINE

440 m s.l.m.

CARATTERISTICHE GENERALI

I vigneti sono allevati a pergola abruzzese su terreni argillosi, profondi e con un'importante componente calcarea.

La raccolta è eseguita a mano alla fine di Settembre. La maturazione è costantemente monitorata per determinare l'esatto momento per la raccolta dei grappoli, così da preservare il giusto grado di acidità, la caratteristica principale che conferisce grande freschezza al vino.

VINIFICAZIONE

Dopo una leggera pressatura, il mosto viene rapidamente raffreddato per decantare in maniera statica. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio, ad una temperatura controllata tra i 14°C ed i 16°C, per circa

10-12 giorni. Il vino non viene sottoposto a fermentazione malolattica. Tutti gli stadi della produzione, dalla raccolta all'imbottigliamento, sono svolti in assenza di ossigeno, così da preservare gli aromi originali dell'uva e raggiungere una straordinaria freschezza nei sapori e un ricco bouquet. Un breve periodo di affinamento precede l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Alla vista colore paglierino scarico dai profumi di fiori bianchi e agrumi con lievi note speziate. Al gusto si avverte una vibrante acidità e freschezza con particolari note fruttate e finale lievemente mandorlato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino bianco contraddistinto da freschezza e buona mineralità. Vino di pronta beva, molto indicato come aperitivo e come vino di apertura di un pranzo, si sposa bene con piatti di pesce dal sapore delicato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C



SCHEDA TECNICA

INFORMAZIONI BOTTIGLIA

Tipologia *BRD REALE ALTA*
Peso *600 gr*
Chiusura *Tappo Vetro*

CODICI

EAN prodotto *8032692481975*
EAN cartone *8032692481982*

INFORMAZIONI TECNICHE

Pallet *EPAL 80x120*
Bottiglie/Cartone *6*
File *4*
Cartoni per file *19*
Cartoni/Pallet *76*
Bottiglie/Pallet *456*
Peso pallet lordo *610 Kg ca.*
Altezza pallet *160 cm*
Misure cartone *w 180 x l 272 x h 306 mm*
Peso cartone *8,10 Kg*

* le informazioni tecniche sono da considerare approssimative

SOCIETÀ OLEARIA VINICOLA ORSOGNA

Via Ortonese, 29 | 66036 Orsogna (CH) Italy
Tel. +39 0871 86321 | P. IVA 00090210691 | info@orsognacantina.it