

## COCOCCIOLA TERRE DI CHIETI TENUTE ULISSE



La cococciola è uno dei vitigni di cui non si è riusciti ancora a sapere con precisione l'origine. Non ci sono documenti in merito se non nelle rare menzioni di Viala e Vermorel (1909), che lo citano come varietà autoctona abruzzese.

Il sistema di allevamento è la pergola abruzzese e la resa per ettaro è di 50 quintali. Il vino si presenta con un colore giallo paglierino.

Il naso evidenzia un profumo delicato con note di fiori bianchi primaverili ed evidenti sensazioni agrumate di pompelmo e limone, che esprimono freschezza e fragranza.

Una delicata sapidità caratterizza la fase degustativa di questo vino che risulta gradevole ed intrigante. Il finale è di grande persistenza e piacevolezza.

