



ORSETTO ORO®

COCOCCIOLA TERRE DI CHIETI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

Vitigno: Cococciola

Zona di Produzione: Abruzzo.

Colore: giallo paglierino tenue con sfumature dorate

Bouquet: ampio, dai profumi avvolgenti che richiamano nuances balsamiche, sentori floreali di ginestra e biancospino con lievi note di frutta esotica.

Sapore: delicato, armonico, sapido, persistente con un finale che ricorda i sentori amarognoli di pompelmo

Gradazione alcolica: 13% Vol

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare, crudi e primi piatti a base di pesce e crostacei.

Formato: 750 ml

Vine variety: Cococciola

Production area: Abruzzo.

Colour: Light straw yellow with golden hints.

Bouquet: generous bouquet with caressing aromas, balsamic nuances, flowery overtones of broom and hawthorn with exotic fruit scents.

Taste: delicate, well balance of flavor, lingering with a slightly bitter grapefruit finish

Alcohol content: 13% Vol

Serving temperature: 10/12°C

Food pairing: Excellent as an aperitif, ideal with seafood salads, raw fish and shellfish-based first courses.

Size: 750 ml



www.casalthaulero.it



CASAL THAUVERO
VINI SEMPRE ALL'ALTEZZA