

## 2023 Iava Cococciola Terre di Chieti IGP BIO Vegan

Vignamadre | Abruzzen

Die Linie "Iava" von Vignamadre steht für strukturierte, autochthone Gutsweine und hervorragende Speisebegleiter.  
Der Cococciola besitzt eine dezente Mineralität und eine kräutrige Cremigkeit mit einem angenehm umhüllenden, trockenen Körper.



### Sensorik

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | grüngelb                        |
| <b>Duft</b>      | Kräuter, grüner Apfel           |
| <b>Geschmack</b> | angenehm, frische Säure, leicht |

### Wissenswertes

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>Ausbau</b>          | Edelstahl |
| <b>Trinkreife</b>      | 2024-2025 |
| <b>Trinktemperatur</b> | 6-8°C     |

### Speiseempfehlung

vegetarische Crostini, Grissini mit Schinken, Oliven

### Produzent

VignaMadre ist ein Unternehmen, das aus der Leidenschaft, der Forschung und der langjährigen Erfahrung der Familie Di Carlo entstanden ist, die seit 1830 Winzer und seit 1991 Pioniere des ökologischen Anbaus sind. Die Weine werden aus autochthonen Rebsorten gewonnen, die ihre tiefgreifenden sorten- und gebietsspezifischen Eigenschaften bewahren. VignaMadre interpretiert die authentische, lebendige und wilde DNA eines jeden Weins durch ihren hohen Qualitätsstandard und maximalen Umweltschutz. Auf diesem Prinzip des "produktiven Humanismus" beruht die Art der Familie Di Carlo "Winzer" zu sein.

Gründungsjahr 1830

Anzahl der Mitarbeiter 12 Angestellte

Rebfläche 150 Hektar, 75 mit roten und 75 Hektar mit weißen Trauben

Zahl produzierter Flaschen 800 000

Rebsortenspiegel Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cococciola, Cerasuolo d'Abruzzo

Vigna Madre | Via Stortini, 32 | IT 66026 Villa Caldari (CH)