

PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Pinot Grigio 100%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, in Abruzzo, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA

DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino. Profumi caratteristici, fruttati con note floreali e sentori di melone e limone. Gusto fresco e gradevole e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, si accompagna bene anche con pietanze delicate a base di carne. Ottimo con antipasti e come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

GRAPES

Pinot Grigio 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January of the year following the one of the harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Short cold maceration of the crushed grapes, soft crushing and fermentation with controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw-yellow colour. Typical aroma, well-fruited with floral notes and hints of melon and lemon. Fresh taste, pleasant and harmonic.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with the cuisine based on fish, it matches well also with delicate meat-based dishes. Very good with hors d'oeuvres and as aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.



Dimensione bottiglia
0,75 L
Bottle size
0.75 L



Disponibile con tappo tradizionale raso bocca.
Available with traditional cork