

# 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 a vite BVS.  
Available with BVS screw top.