

pinot grigio

TERRE DI CHIETI

Indicazione Geografica Protetta

PINOT GRIGIO



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino Bianco

Uve Pinot Grigio

Tipo di terreno Argilloso compatto

Sistema di Allevamento Guyot

Vendemmia Raccolta manuale

fine Agosto - Settembre

Resa ettaro 100 q.li/ha

Vinificazione

Metodo tradizionale a freddo con spremitura soffice in pressa. La fermentazione a temperature costantemente controllate e mantenute basse entro i 16°C. Conservazione ed affinamento avvengono in serbatoi di acciaio per circa sei mesi.

Caratteristiche

Il colore è giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdognoli. Al naso risulta un vino complesso con note floreali e fruttate.

All'assaggio è pieno, morbido e armonico

Abbinamenti

Vino che accompagna perfettamente primi piatti, grigliate di verdure e formaggi giovani. Brilla particolarmente in abbinamento al pesce d'acqua dolce come la trota alla brace

Temperatura di servizio 10-12°C

Gradazione alcolica 13% vol

Appellation

Protected Geographical Indication

Colour White

Grape Pinot Grigio

Soil Clay-calcareous

Traning System Guyot

Harvest Hand-picked duringt the end of August - September.

Yield 10 tons/ha

Vinification

This is a special procedure that begins with a gentle pressing and cleaning of the must at chilled temperatures before fermentation. Fermentation takes place under constantly controlled low temperature, not exceeding 16°C. Conservation and refinement then take place in steel vats for about 6 months.

Flavour Characteristics

A light straw-yellow colour with pale greenish reflections. This wine has a complex bouquet with hints of fruit and flowers.

The palate is full, soft and harmonious.

Food Pairing

Well suited to first courses, grilled vegetables and fresh cheese, exceptional with fresh water fish such as grilled trout.

Service Temperature 10°- 12°C

Alcohol 13% vol

