

spinelli



PINOT GRIGIO TERRE D'ABRUZZO IGP

UVE

Pinot grigio.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, 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/febbraio 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 tenue. Profumi delicati e caratteristici, fruttati con note floreali e sentori di melone e limone. Gusto fresco, gradevole e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tutta la cucina a base di pesce, ma anche antipasti e pietanze delicate a base di carne. Ottimo aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

GRAPES

Pinot grigio.

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, predominantly clayey-limestone.

SELLING PERIOD

January/February of the year following the one of the harvest.

VINIFICATION AND AGEING

Short cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Soft straw yellow colour. Delicate, characteristic fruity nose with floral notes and hints of melon and lemon. Fresh, pleasant, harmonic palate.

FOOD AND WINE PAIRINGS

It goes well with all seafood but also delicate meat dishes and starters. Excellent as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% Vol.



**FORMATO
BOTTIGLIE /
BOTTLE SIZE**
0,75 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS.

Available either with traditional cork or BVS screw top.