

spinelli



PINOT GRIGIO TERRE D'ABRUZZO IGP

UVE

Pinot grigio.

GRAPES

Pinot grigio.

AREA DI PRODUZIONE

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

PRODUCTION AREA

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

TERRENI

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

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, predominantly clayey-limestone.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

SELLING PERIOD

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

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

VINIFICATION AND AGEING

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

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.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

FOOD AND WINE PAIRINGS

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

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

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.