

# VINO DELLA CASA BIANCO

## UVE

Selezione di uve autoctone a bacca bianca.

## AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il massiccio 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 frutta. 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 come aperitivo.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

## GRAPES

A selection of native white grape varieties.

## PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti, between the Maiella massif and the Adriatic Sea.

## TERRAIN

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

## SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

## SENSORY CHARACTERISTICS

Straw yellow with golden hues. Aromas of yellow fruit blend with floral and balsamic notes. Flavourful, with good structure and long length.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with all seafood, it also pairs well with delicate meat dishes and vegetables. Excellent with starters or as an aperitif.

## ALCOHOL CONTENT

12% alc./vol.



Dimensioni bottiglie  
0,75 L  
Bottle size  
0.75 L



Disponibile con tappo a vite BVS.  
Available with BVS screw cap.