

PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Pinot Grigio.

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

Perfetto con tutta la cucina a base di pesce, ma anche per antipasti e pietanze delicate a base di carne. Ottimo aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

PREMI

93 punti Luca Maroni Pinot Grigio 2019

GRAPES

Pinot Grigio.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw-yellow color. Distinctive aroma, fruity with oral notes and hints of melon and lemon. Fresh taste, pleasant and harmonious.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Perfect with all seafood, but also delicate meat dishes and starters. Excellent aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12.5% alc./vol.

AWARD

93 points Luca Maroni Pinot Grigio 2019



Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.
Bottle size
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L



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