



Pinot Grigio Terre di Chieti

VINO BIOLOGICO

**Tipologia:** Bianco I.G.T.  
**Vitigno:** Pinot Grigio  
**Zona di produzione:** Giuliano Teatino (Ch)  
**Tipologia del terreno:** medio impasto con scheletro  
**Resa per ettaro:** 90 q./l/ha  
**Epoca di vendemmia:** seconda decade di agosto  
**Grado alcolico:** 12,50 % vol.  
**Temperatura di servizio:** 10-12° C

**Vinificazione:**

La vinificazione viene effettuata in bianco con l'utilizzo di una pressatura soffice e una resa massima in mosto del 50%; con questo metodo si impedisce al mosto di acquistare dalle bucce il loro tipico colore ruggine. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a basse temperature. Affinamento: allo stesso modo l'affinamento in acciaio e la permanenza a contatto con le fecce si protrae per circa 4 mesi al termine dei quali si procede all'imbottigliamento.

**Caratteristiche organolettiche:**

questo vino bianco secco ha colore giallo paglierino scarico. Il profumo pulito e intenso ed il gusto asciutto dal piacevole sentore di mela golden rendono il Pinot Grigio (nome dell'azienda) vino di grande carattere e versatilità.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei.  
Perfetto con le carni bianche, i pesci bolliti e grigliati e con i soufflé.



{morfeo 6}