



ZACCAGNINI
vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano



Il vino dal tralcetto

Pinot Grigio Terre di Chieti IGT

Tipologia: Pinot Grigio Terre di Chieti IGT

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Vitigno: Pinot Grigio

Vinificazione: pressatura sottovuoto per estrarre il mosto del fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura

Maturazione ed affinamento: assemblaggio in vasca di acciaio con successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore giallo tenue con riflessi verdognoli; bouquet delicato, gusto fine ed elegante, profumo fragrante e ben armonico

Longevità in bottiglia: è un vino da consumarsi entro l'annata successiva a quella di produzione per poterne gustare al meglio le caratteristiche organolettiche

Temperatura di servizio: 10°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata