



ZACCAGNINI

vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano



Elham

Pinot Grigio Colline Pescaresi IGT

Tipologia: Pinot Grigio Colline Pescaresi IGT

Gradazione alcolica: 13,0 % vol

Vitigno: Pinot Grigio

Vinificazione: criomacerazione per 12 ore, pressatura sottovuoto per estrarre il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura

Maturazione ed affinamento: assemblaggio in vasca di acciaio, sosta sui lieviti sino all'imbottigliamento, successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore giallo tenue con riflessi ramati; bouquet intenso, intrigante, dai sentori di melone, carruba, pera, fiori di mandorlo e con accenni di zenzero e papaya candita. Gusto fine ed elegante, ben strutturato, avvolgente, sapido e ben armonico

Longevità in bottiglia: aumenta la personalità dopo 2 o 3 anni dopo l'imbottigliamento

Abbinamenti: si consiglia con piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e carni bianche

Temperatura di servizio: 10°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata