



ELHAM COLLINE PESCARESI IGT / PINOT GRIGIO

**Tipologia**

Colline Pescaresi IGT Pinot Grigio

Vitigno

Pinot Grigio

Zona di produzione

Provincia di Pescara

Sistema di allevamento

Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Precoce

Vinificazione

Crio-macerazione per 12 ore per l'estrazione di antociani, 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: Colore giallo tenue con riflessi ramati.

Olfatto: Bouquet intenso con sentori di melone, carruba, pera, fiori di mandorlo e con accenni di zenzero e papaya candita.

Gusto: Gusto fine ed elegante, ben strutturato, avvolgente, sapido e ben armonico.

Longevità in bottiglia

Buona longevità

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 10°C