

TERRE DI CHIETI IGT / PINOT GRIGIO



Tipologia

Terre di Chieti IGT Pinot Grigio

Vitigno

Pinot Grigio

Zona di produzione

Provincia di Chieti

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

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 paglierino di media intensità.

Olfatto: Impatto di piacevolissima fragranza, con evidenti note fruttate di pera e mela verde e lievi cenni di erbe aromatiche.

Gusto: Al palato sono freschezza e sapidità a farla da padrone, in continuo equilibrio dinamico con la struttura leggera e l'aromaticità di frutta bianca a polpa croccante.

Longevità in bottiglia

Da consumarsi preferibilmente entro l'anno successivo la vendemmia, ma se ben conservato può esprimersi piacevolmente anche nel secondo anno di vita.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12,5% vol

Temperatura di servizio 8-10°C

