



TERRE DI MARIO

PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI I.G.T.



Tipologia:	Vino bianco
Uva:	Pinot Grigio
Denominazione:	Terre di Chieti IGT
Area di produzione:	Abruzzo, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	8 - 10° C
Gradazione alc.:	12,5% Vol.

Colore: Colore giallo paglierino.

Aroma: Bouquet fresco con note delicate e fruttate; sentori di pesca bianca e frutta tropicale.

Gusto: Sapore asciutto e armonico; buona struttura con sentori fruttati.

Abbinamento: Si abbina bene a piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi delicati.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura, si procede a una leggera pigiatura e a una macerazione a freddo. La parte ottenuta fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Poi, il vino viene conservato a 18/20°C, in vasche d'acciaio, fino all'imbottigliamento.

