



## Pinot Grigio

Terre di Chieti IGT



**Uve** / Pinot Grigio.

**Vendemmia** / Prima decade di Settembre.

**Resa media per ettaro** / 70 hl.

**Vinificazione** / Le uve, dopo la pigiatura, effettuano una macerazione a bassa temperatura, per poi subire una pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene fermentato in acciaio a temperatura controllata.

**Degustazione** / Colore giallo paglierino. Al naso presenta delicate note di pesca bianco e con sentori di agrumi. Vino con buona struttura e persistenza.

**Grapes** / Pinot Grigio.

**Grape harvest** / First ten days of September.

**Average production per hectare** / 70 hl.

**Vinification** / Maceration of the grapes at low temperature, then undergo a soft pressing. The obtained must is fermented in stainless steel tanks under controlled temperature.

**Tasting** / Straw yellow. On the nose delicate white peach notes and hints of citrus. Good structure and persistence.