



PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

Vitigno: Pinot Grigio.

Zona di Produzione: Abruzzo.

Colore: giallo paglierino tenue con sfumature verdognole.

Bouquet: delicato e gradevolmente fruttato, note di pesca bianca ed ananas.

Sapore: secco, fresco, elegante ed armonico

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti gastronomici:
ideale con crostacei, frutti di mare e primi a base di pesce, sushi, soufflé, carni bianche e formaggi delicati. Ottimo come aperitivo.

Formato: 750 ml

Vine variety: Pinot Grigio.

Production area: Abruzzo.

Colour: soft straw-yellow with greenish shades.

Bouquet: delicate and lightly fruity, white peach and pineapple hints.

Taste: dry, fresh, elegant and harmonic.

Alcohol content: 13 % vol.

Serving temperature: 10/12 °C

Food pairing:
perfect with shellfish, seafood and fish-based first courses, sushi, soufflé, white meats and delicate cheese. Excellent as aperitif.

Size: 750 ml