



COLLE CORVIANO
LORETO APRUTINO

PINOT GRIGIO COLLINE PESCARESI IGP



PROFILO SENSORIALE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: floreali con sfumature di mela e pesche.

Sapore: fresco, piacevole e delicato con un finale di equilibrata acidità.



VITIGNO

Pinot Grigio 100%



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel sud della regione Abruzzo, nella zona di produzione del Pinot Grigio Colline Pescara IGP, a 300 metri s.l.m.



VINIFICAZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Pinot Grigio raccolte a mano a fine agosto. Dopo la diraspapigiatura e la macerazione a freddo viene eseguita una fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati in tini d'acciaio per 10 giorni per preservare al 100% l'inimitabile frutto e freschezza del Pinot Grigio. Segue un mese d'affinamento in bottiglia.



ALCOL

12% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml



ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, è un ottimo compagno di ricette a base di pesce, tempura e carne bianca.

