



CODICE
CITRA
VINI, VOLTI, VALORI.



Ortense

Rosso

Temperatura di servizio: 17/20°C.
Service temperature: 17/20°C.



Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Alcohol content: 12,5% Vol.

Evoluzione: in acciaio.
Ageing: in stainless
steel tanks.



Uve: a bacca rossa
Red berry grapes



Vinificazione: le uve, dopo soffice spremitura, macerano per 72 ore a temperatura di ca. 28°C.

Vinification: after soft pressing, grapes macerate for 72 hours at about 28°C.



Colore: rosso intenso, con leggeri riflessi violacei. Colour: light straw-yellow with greenish nuances.

Olfatto: fruttato, note di mora, ciliegia e frutti di bosco. Bouquet: fresh, fragrant and pleasantly fruity, with floral hints.



Gusto: rotondo, corposo, morbido.

Taste: harmonic, delicate and pleasantly dry.



Abbinamenti: primi piatti a base di sugo, carne rossa, cacciagione, salumi e formaggi stagionati. Food pairing: this wine goes well with the whole meal. Good with all fish based dishes, light main courses, white meat and cheeses.

Ortense

Rosato



Vinificazione: il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un brevissimo contatto con le bucce, viene vinificato a temperatura controllata.
Vinification: must, resulting from the soft pressing of the grapes is vini ed at a controlled temperature, after being left in contact with the skins for a short time.



Colore: rosato con toni violacei.
Colour: rosy with violet nuances.
Olfatto: fine e delicato, piacevolmente fruttato, con sentori di ciliegia e fragola.
Bouquet: stylish and delicate, pleasantly fruity, with notes of cherry and strawberry.



Gusto: fresco, fragrante, morbido e di medio corpo. **Taste:** fresh, fragrant, plush and middle- bodied.



Abbinamenti: primi piatti, ottimo con zuppe di pesce, carni bianche, salumi e formaggi semi-stagionati, si abbina bene con la pizza. **Food pairing:** main courses, very good with fish soups, white meat, cold cuts and half seasoned cheeses, it goes well with pizza.



Temperatura di servizio: 10/12°C.
Service temperature: 10/12°C.



Gradazione alcolica: 12% vol.
Alcohol content: 12% Vol.

Evoluzione: in serbatoi di acciaio inox / Ageing: in stainless steel tanks.



Uve: a bacca rossa
Red berry grapes





Ortense

Bianco

Temperatura di servizio: 10/12°C.
Service temperature: 10/12°C.



Gradazione alcolica: 12% vol.
Alcohol content: 12% Vol.

Evoluzione: in serbatoi di
acciaio inox / Ageing: in
stainless steel tanks.



Uve: 70% Trebbiano, 20%
Chardonnay, 10% Pecorino / Grapes:
70% Trebbiano, 20% Chardonnay, 10%
Pecorino.



Vinificazione: le uve, dopo lieve ammostatura, vengono pressate sofficemente ed il mosto fiore che ne deriva viene fermentato a temperatura controllata.

Vinification: after light crushing, the grapes are gently pressed and the resulting first-pressing must, is fermented at a controlled temperature.

Colour: light straw-yellow with greenish nuances.



Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli. Colour: light straw-yellow with greenish nuances.

Olfatto: fresco, fragrante e gradevolmente fruttato, con note floreali. Bouquet: fresh, fragrant and pleasantly fruity, with floral hints.

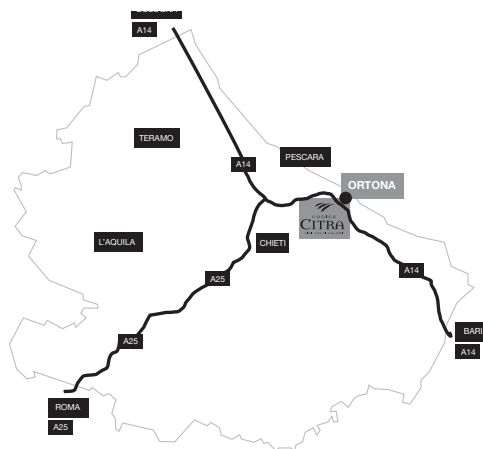


Gusto: armonico, delicato e piacevolmente secco. Taste: harmonic, delicate and pleasantly dry.



Abbinamenti: vino da tutto pasto che si abbina con piatti a base di pesce, primi leggeri, carni bianche e formaggi. Food pairing: this wine goes well with the whole meal. Good with all fish based dishes, light main courses, white meat and cheeses.

Contatti



Citra Vini S.c.
Contrada Cucullo / 66026 Ortona / Chieti / Italia
Tel. +39 0859031342 Fax. +39 0859031332
info@citra.it / www.citra.it

