

SISTINA

Pinot Grigio Terre di Chieti IGT

Zona di produzione: Abruzzo, provincia di Chieti. Production Area: Abruzzo, Chieti province.

Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Solo il mosto di prima pressione, separato per gravità, fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inossidabile. Vinification: Light crushing and cold-press maceration of pressed grapes. Only the first-pressing must, which is separated by gravity, ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks.

Colore: Giallo paglierino tenue
Colour: Soft straw-yellow

Olfatto: Delicato e gradevolmente fruttato, note di pesca bianca ed ananas.
Bouquet: Delicate and lightly fruity, white peach and pineapple hints.

Sapore: Secco, fresco, elegante ed armonico.
Taste: Dry, fresh, elegant and harmonic.

Abbinamenti: Ideale con crostacei, frutti di mare e primi a base di pesce, sushi, soufflé, carni bianche e formaggi delicati.
Food pairing: Perfect with shellfish, seafood and fish based first courses, sushi, soufflé, white meats and delicate cheese.



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



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

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



Uve: Pinot Grigio
Grapes: Pinot Grigio)

