

Pinot Grigio non filtrato

lamagella

LAMPATO



PINOT GRIGIO IGT COLLINE PESCARESI

Vitigno: Pinot Grigio 100%

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Zona di produzione: Pianella-Pescara

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese

Resa/ettaro:

Vendemmia: manuale seconda decade di agosto.

Vinificazione: macerazione a freddo con pressatura soffice e controllo dell'andamento di fermentazione

Maturazione ed affinamento: in acciaio a basse temperature per un illimpidimento naturale prelevando solo la parte superiore del serbatoio.

Aspetto: ramato ottenuto dalla lieve macerazione delle uve.

Olfatto: elegante e raffinato con note di susino e biancospino.

Palato: Buon corpo e ottima morbidezza ben legata all'acidità.

Temperatura di servizio: 12°/14°C

Abbinamenti: A tavola accompagna piacevoli minestre leggere, il pesce e le carni bianche.

PINOT GRIGIO IGT COLLINE PESCARESI

Production Area: Colline Pescara (Pescara hills)

Grape variety: Pinot Grigio 100%

Farming process: pergola abruzzese

Grape harvest: second decade of August

Vinification: cold maceration and soft pressing, control of the fermentation proceeding

Ageing: in stainless steel at low temperature to obtain a natural clearness by taking the upper part of the steel tank

Alcohol content: 12.5% by volume

Acidity content: 5.5 g/l

Colour: auburn notes obtained from the gentle grapes maceration

Bouquet: elegant and tasteful, plum and whitethorn scents, good body and excellent softness well linked to the acidity

Serving temperature: 12-14°C

Food pairing: it matches very well with soups, fish and white meats.