



MERAVIGLIA

PINOT GRIGIO COLLINE PESCARESI I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE:	Loreto Aprutino (PE)
VITIGNO:	Pinot Grigio
DENOMINAZIONE:	Pinot Grigio "Colline Pescaraesi" I.G.T.
TIPO DI VIGNETO:	Cordone Speronato
ANNO DI IMPIANTO:	2002
ESPOSIZIONE TERRENO:	Sud-Est - Est
ALTITUDINE:	280 m s.l.m.
DENSITÀ:	n. 4000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE:	3 kg per ceppo
EPOCA DI VENDEMMIA:	dal 10 al 20 agosto
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata
CARATTERISTICHE CHIMICHE:	Alcool 13% vol
MASSIMA ESPRESSIONE:	1-3 anni
ESAME VISIVO:	Giallo paglierino vivace con riflessi verdolini
ESAME OLFATTIVO:	Fine ed elegante con sentori floreali e frutta a polpa bianca. Ricordo di confetto.
ESAME GUSTATIVO:	Fresco e sapido con un finale leggermente ammandorlato.
ABBINAMENTI:	Crudi di mare, antipasti a base di crostacei e carpacci.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6°-8°C

