



PADAMI PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGP

DENOMINAZIONE: PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGP

PROVENIENZA: Abruzzo - Zona Orsogna (CH)-(432m s.l.m.).
Microclima tra la Majella (2.793 m s.l.m.) e il mare Adriatico (forti escursioni termiche)

COLORE:
Rosato buccia di cipolla

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%Vol

VITIGNI PRINCIPALI: 85% Pinot Grigio - 15% Altri vitigni

VINIFICAZIONE: Vino biodinamico Demeter:
1. Fermentazione spontanea
2. Stabilizzazione tartarica naturale (freddo invernale)
3. Bassi solfiti: -50% del vino comune

PROFUMO:
Profumi di frutti rossi che si intrecciano a sentori di frutta polpa gialla e note agrumate.

SAPORE:
Piacevolmente morbido, sostenuto da una vivace freschezza e da una decisa mineralità nel finale

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si abbina bene sia ai salumi dal gusto dolce che a piatti vegetariani oltre alle ricette di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C

ALLERGENI: contiene bassi solfiti