

# CA' DEL SARTO

## PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGT

### UVE

Pinot Grigio.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tenue. Profumi delicati e caratteristici, fruttati con note floreali e sentori di melone e limone. Gusto fresco, gradevole e armonico.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con tutta la cucina a base di pesce, ma anche per antipasti e pietanze delicate a base di carne. Ottimo aperitivo.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

### GRAPES

Pinot Grigio.

### VINIFICATION AND REFINEMENT

Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

### SENSORY CHARACTERISTICS

Straw-yellow color. Distinctive aroma, fruity with oral notes and hints of melon and lemon. Fresh taste, pleasant and harmonious.

### FOOD AND WINE PAIRINGS

Perfect with all seafood, but also delicate meat dishes and starters. Excellent aperitif.

### ALCOHOL CONTENT

12% alc./vol.



Dimensioni bottiglie  
1,5 L, 0,75 L  
Bottle size  
1.5 L, 0.75 L

Disponibile con tappo a vite BVS.  
Available with BVS screw cap.