



FONTAMARA

PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Pinot Grigio 100%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, in Abruzzo, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA

DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

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

Tutta la cucina a base di pesce, ma anche antipasti e pietanze delicate a base di carne. Ottimo aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

Dimensioni bottiglia 0,75 L.

Chiusura con tappo tradizionale.

GRAPES

Pinot Grigio 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

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

SENSORY CHARACTERISTICS

Soft straw yellow colour. Delicate, characteristic fruity nose with floral notes and hints of melon and lemon. Fresh, pleasant, harmonic palate.

FOOD AND WINE PAIRINGS

All seafood, but also delicate meat dishes and starters. Excellent aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

Bottle size 0.75 L.

Available with traditional cork.

