

PINOT GRIGIO Colli Aprutini

FEUDO DI MORRO

Indicazione Geografica Tipica

WHITE WINE / VINO BIANCO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml

Vintage/Annata: as per availability



Grapes: Pinot Grigio 100%

Harvest, Vinification and Refinement: Grapes are harvested at the end of august. Soft pressing and racking, followed the fermentation at controlled temperature (17 °C) for about 10 days . The wine rests in stainless steel tanks at controlled temperature to be then racked and bottled; it follows a short refinement in the bottle.

Tasting Notes: The color is straw yellow with golden reflections. The nose is pleasantly fruity (golden apple) with pleasant citrus notes and hint of spice. Fresh and approachable on the palate with a clean, citrusy finish.

Food Pairing: Fish dishes (appetizers, first and second courses based on fish). Risotto with herbs and white meats. It is also served as an aperitif.

Suggested Serving temperature: 10°-12° C.

Uvaggio: Pinot Grigio 100%

Vendemmia, Vinificazione e Affinamento: Raccolta delle uve fine agosto. Alla pigiatura soffice e alla svinatura, fa seguito la fermentazione a temperatura controllata (17°C) per circa 10 gg. Il vino riposa in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per essere poi travasato ed imbottigliato; segue breve affinamento in bottiglia.

Note degustative: Il colore è giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso risulta gradevolmente fruttato (mela golden) con piacevoli note agrumate e un accenno speziato. Al gusto è fresco, di piacevole beva, giustamente morbido. Finale pulito, lungo con giusta mineralità e dai ritorni agrumati.

Abbinamenti: Piatti di pesce (antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce). Risotti alle erbe e carni bianche. E' servito anche come aperitivo.

Temperatura di servizio suggerita: 10°-12° C.