

CITRA  
PINOT GRIGIO I.G.T.



# CITRA

## PINOT GRIGIO I.G.T.

### CITRA PINOT GRIGIO I.G.T. TERRE DI CHIETI

**Tipo di vino:** Bianco.

**Zone di produzione:** colline della provincia di Chieti.

**Uve:** 100% Pinot Grigio.

**Composizione dei terreni:** medio impasto, calcareo-argilloso, con componente organico-minerale. L'estensione va dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline Teatine, fino a giungere all'alta fascia della costiera.

**Altimetria:** 230-500 m. s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Sistema di allevamento:** filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

**Resa ettoltri di vino per ettaro:** 75.

**Epoca di vendemmia:** prima e seconda decade di settembre.

**Vinificazione:** i grappoli, dopo lieve ammostatura, sostano a bassa temperatura (circa 5 °C) per 24 ore nelle presse soffici. Solo il mosto fiore ottenuto viene avviato alla fermentazione termoguidata (16-20 °C).

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio inox.

**Colore:** giallo tenue, con riflessi verdognoli.

**Odore:** gradevole e delicato, con note di frutta: mela, pesca bianca e ananas.

**Sapore:** elegante, armonico, sapido, persistente.

**Gradazione Alcolica:** 12,0% Vol.

**Temperatura di servizio:** 10/12 °C.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e crudi; primi piatti a base di pesce e crostacei.

Perfetto con le carni bianche, i pesci bolliti e grigliati, il sushi e con i soufflé. Vino di grande versatilità.

### CITRA PINOT GRIGIO I.G.T. TERRE DI CHIETI

**Wine category:** White.

**Location of vineyards:** Hills of the Province of Chieti.

**Grapes:** 100% Pinot Grigio.

**Soil composition:** Medium mixture tending to be calcareous-clayey, with an organic-mineral component. The soil spans from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Coast.

**Altitude:** 230-500 m above sea level.

**Exposure:** South.

**Cultivation system:** Runner system and Abruzzo trellis.

**Yield (hectolitres per hectare):** 75.

**Harvesting period:** First and second ten-day period of September.

**Vinification:** After light crushing and pressing of hand picked grapes, the must undergoes a long fermentation at a controlled temperature.

**Refinement:** In stainless steel tanks.

**Colour:** Light yellow with greenish nuances.

**Bouquet:** Pleasant and delicate, with hints of fruit: apple, white peach and pineapple.

**Taste:** Elegant, harmonic, sapid and long-lingering.

**Alcohol content:** 12,0% Vol.

**Service temperature:** 10/12 °C.

**Food pairing:** Excellent as an aperitif, ideal with raw fish salads, and main courses with fish or shellfish. It goes well with white meat, boiled or roasted fish, sushi or soufflé. A very versatile wine.

### CITRA PINOT GRIGIO I.G.T. TERRE DI CHIETI

**Weinart:** Weiß.

**Produktionsgebiet:** Hügel der Provinz von Chieti.

**Traubensorten:** 100% Pinot Grigio.

**Bodentypologie:** Kalk-Tonhaltiges mittleres Kneten, mit organischen und Mineralbestandteilen. Die Eigenschaften ändern aus dem Piedmont vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaktiste.

**Höhe ü.d.M.:** 230-500 m ü.d.M.

**Lage:** Süd.

**Zuchtart:** beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

**Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar):** 75.

**Weinernzeit:** Erste und zweite Dekade von September.

**Weinbereitung:** Die Trauben werden mit Hand gelesen und nach weicher Einmischung und Pressung bei kontrollierter Temperatur lang gegärt.

**Verfeinerung:** In Tanks aus Edelstahl.

**Farbe:** leicht strohgelb mit grünlichen Nuancen.

**Bukett:** wohlriechend und fein, mit fruchtigen Ahnungen: Apfel, weißer Pfirsich und Ananas.

**Geschmack:** Elegant, harmonisch, schmackhaft und lang anhaltend.

**Alkoholgehalt:** 12,0% Vol.

**Diensttemperatur:** 10/12 °C.

**Gastronomische Vereinigung:** Ausgezeichnet als Aperitiv, ideal mit Seesalaten und rohem Fisch; Hauptgerichte mit Fisch und Schaltern. Trebbiano kombiniert mit Weißfleisch, gekochtem oder geröstet Fisch, Sushi oder Soufflés. Vielseitiger Wein.



CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO  
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA  
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332  
citra@citra.it - www.citra.it