

① Temperatura di servizio: 8/10°C
② Service temperature: 46/50°F

Gradazione alcolica: 12% vol
Alcohol content: 12% Vol.

③ Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

④ Uve: a bacca bianca
Grapes: white berry grapes



CAOS

Terre d'Abruzzo Bianco IGT



Zona di produzione: Abruzzo.
Production Area: Abruzzo.



Vinificazione: i grappoli raccolti vengono sottoposti ad una soffice ammostatura e sostano a bassa temperatura. Il mosto così ottenuto si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.
Vification: the harvested grapes are picked and subjected to soft pressing. The must is then removed from the lees, fermented at a controlled temperature to enhance the qualities of this grape variety.



Colore: giallo paglierino tenue.
Colour: light straw-yellow.

Olfatto: intense note floreali e frutta a polpa bianca con sentori di frutta esotica.
Bouquet: intense notes of floral and white fruits with hints of exotic fruits.

Gusto: fresco delicato e piacevolmente agrumato.
Taste: fresh, delicate and pleasantly citrusy.



Abbinamenti: tutti i piatti a base di pesce, primi leggeri, carni bianche e formaggi sia a pasta fresca che lievemente stagionati (4-12 mesi) e sushi. Eccellente come aperitivo, può essere gustato in qualsiasi momento della giornata.
Food pairing: all fish based courses, light dishes, white meats and cheeses (both fresh or slightly seasoned 4-12 months) and sushi. Excellent as an aperitif, it may be drunk at any time of the day.