

# ORTENSE

*Bag in Box d'Autore*

## Terre di Chieti IGT Pinot Grigio



Zona di produzione: Italia, Abruzzo. Production Area: Italy, Abruzzo.



Vinificazione: pigiatura soffice e macerazione a freddo delle uve ammostate. Solo il mosto di prima pressione, separato per gravità, fermenta a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inossidabile.

Vinification: light crushing and cold press maceration of pressed grapes. Only the first pressing must, which is separated by gravity, ferments at a controlled temperature in stainless steel tanks.



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

Olfatto: delicato e gradevolmente fruttato, note di pesca bianca ed ananas.

Bouquet: delicate and lightly fruity, white peach and pineapple hints.

Sapore: secco, fresco, elegante ed armonico.  
Taste: dry, fresh, elegant and harmonic.



Abbinamenti: ideale con crostacei, frutti di mare e primi a base di pesce, sushi, soufflé, carni bianche e formaggi delicati.

Food pairing: perfect with shellfish, seafood and fish based first courses, sushi, soufflé, white meats and delicate cheese.



Temperatura di servizio: 10/12°C  
Service temperature: 50/53°F

Gradazione alcolica: 12,5% vol  
Alcohol content: 12,5% Vol.

Formato: 2,25 l  
Size: 2,25 l.

**CITRA**  
VINI. VOLTI. VALORI.



Affinamento: acciaio  
Refinement: stainless steel tanks



Uve: Pinot Grigio  
Grapes: Pinot Grigio

