

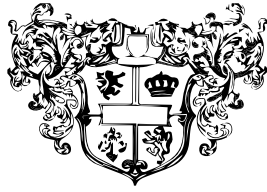


BOSALONI



PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI I.G.T.

| | |
|---------------------|--|
| TIPOLOGIA | Vino bianco |
| UVA | Pinot Grigio |
| DENOMINAZIONE | Terre di Chieti IGT |
| AREA DI PRODUZIONE | Abruzzo, Italia |
| BOTTIGLIA | 750 ml |
| TEMPERATURA SERV. | 8 - 10° C |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 12,5% Vol. |
| COLORE | Colore giallo paglierino. |
| AROMA | Bouquet fresco con note delicate e fruttate; sentori di pesca bianca e frutta tropicale. |
| GUSTO | Sapore asciutto e armonico; buona struttura con sentori fruttati. |
| VINIFICAZIONE | Dopo la diraspatura, si procede a una leggera pigiatura e a una macerazione a freddo. La parte ottenuta fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Poi, il vino viene conservato a 18/20°C, in vasche d'acciaio, fino all'imbottigliamento. |
| ABBINAMENTO | Si abbina bene a piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi delicati. |



BOSALONI



PINOT GRIGIO TERRE DI CHIETI I.G.T.

| | |
|-----------------|--|
| WINE TYPE | White wine |
| GRAPES | Pinot Grigio |
| APPELLATION | Terre di Chieti IGT |
| PRODUCTION AREA | Abruzzo, Italy |
| BOTTLE SIZE | 750 ml |
| SERVING TEMP. | 8- 10° C |
| ALCOHOL CONTENT | 12,5% Vol. |
| COLOUR | Straw yellow colour. |
| FRAGRANCE | Fresh bouquet with delicate and fruity notes; hints of white peach and tropical fruit. |
| TASTE | Dry and harmonious taste; good structure with fruity scents. |
| VINIFICATION | After destemming, light crushing and cold-press maceration take place. The most obtained ferments in stainless steel tanks at a controlled temperature. Then, wine is stored at 18/20 ° C, in steel tanks, until bottling. |
| PAIRING | It matches well with fish based courses, white meats and delicate cheese. |