

Gusto: Fresco con finale sapido.
Taste: Fresh with a sapid finish.



Bouquet: Mela.
Apple.



Temperatura di servizio: 8-10°C.
Service temperature: 8-10°C.



SAGOMA

Terre di Chieti
IGP/IGT
Bianco

Uva: uve a bacca bianca selezionate della nostra regione.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 200 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.

Vendemmia: inizio settembre.

Vinificazione: uve raccolte a mano vengono vinificate previa separazione delle bucce a temperatura controllata 15-18 °C in serbatoi di acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Dati tecnici: residuo zuccherino 3 g/l, Acidità totale 5,50 g/l, pH 3,30.

Occasione: aperitivi con amici e taglieri di sushi e bruschette con salmone, avocado e arancia.

Grape: selected white grapes from our region.

Soil: medium texture tending to clayey.

Altitude: 200 m. above sea level.

Training system: Abruzzo Pergola.

Harvest: beginning of September.

Vinification: hand-picked grapes are vinified after separation of the skins at a controlled temperature of 15-18 °C in steel tanks.

Ageing: in stainless steel.

Technical data: residual sugar 3 g / l, total acidity 5.50 g / l, pH 3.30.

Occasions: aperitifs with friends and sushi platters and bruschetta with salmon, avocado and orange.