



**Gusto:** fresco ed elegante.  
**Taste:** Fresh and elegant.



**Bouquet:** Mela.  
Apple.



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



ARENILE  
TERRE DI CHIETI  
IGT/IGP  
PINOT GRIGIO

**Uva:** Pinot Grigio.

**Tipologia di terreno:** medio impasto tendente all'argilloso.

**Altitudine:** 200 m. sul livello del mare.

**Sistema di allevamento:** Pergola Abruzzese.

**Vendemmia:** periodo di metà agosto.

**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 3,5 g/l, Acidità totale 5,60 g/l, pH 3,40.

**Occasione:** aperitivi con amici e con crostoni a base di verdure miste, caprese e insalate.

**Grape:** Pinot grigio.

**Soil:** medium texture tending to clayey.

**Altitude:** 200 m. above sea level.

**Training system:** Abruzzo Pergola.

**Harvest:** mid-August.

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

**Ageing:** in stainless steel tanks.

**Technical data:** residual sugar 3.5 g /l, total acidity 5.60 g / l, pH 3.40.

**Occasions:** aperitifs with friends and bruschetta based on mixed vegetables, caprese and salads.