



PINOT GRIGIO

PALAZZO BATTAGLINI
VILLAMAGNA



Appellazione: Terre di Chieti IGT

Uvaggio: Pinot Grigio 100%

Area di produzione: Villamagna (CH)

Altitudine: 280 m s.l.m.

Anno di impianto: 2002

Epoca di vendemmia: dal 10 al 20 agosto

Sistema di allevamento: pergola abruzzese

Resa per ettaro: 140 ql/ha

Vinificazione: pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata.

Note di degustazione: Frutta a polpa bianca e sentori floreali accompagnano la piacevole freschezza e sapidità di questo vino. Il finale ricorda la mandorla.

Alcohol: 13% vol

Temperatura di servizio: 6-8°C



Appellation: Terre di Chieti IGT

Grape: Pinot Grigio 100%

Production area: Villamagna (CH) – Abruzzo

Altitude: 280 mt. On sea level

Plantation year: 2002

Harvest time: from 10th to 20th August

Type of vineyard: abruzzese tent

Density x hectare: 140 qls/ht

Vinification: soft cold press in an inert atmosphere, static decantation of the must and fermentation at a controlled temperature.

Tasting notes: white fruits with flowery hints at the nose, fresh and salty in taste with almond finish.

Alcohol: 13% vol.

Service Temperature: 6-8°C

PINOT GRIGIO | TERRE DI CHIETI IGT