



Pinot Grigio Lunaria 2018

Cantina: Cantina Orsogna

Denominazione: Pinot Grigio Terre di Chieti IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Abruzzo

Vitigni: 85% Pinot Grigio, 15% Altri Vitigni Autorizzati

Certificati: Biologico, Biodinamico, Vegan

Denominazione: Pinot Grigio Terre di Chieti IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 3 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 2 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Pesce, Verdure Grigliate

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Da vigneti di Pinot Grigio per l'85% ed un restante 15% da altre varietà autorizzate allevati a guyot a 450/500 metri sul livello del mare I grappoli vengono inviati alla pressa quando sono ancora interi ed il mosto viene messo a fermentare con i propri lieviti indigeni a bassa temperatura in vasche di acciaio inox con le bucce per circa 30 giorni. Affinato in acciaio viene presso confezionato in bag in box da 3 litri, con certificato biologico e Demeter fa parte dei vini biodinamici della famosa linea Lunaria.

Note di degustazione

Pinot grigio biodinamico Lunaria di colore ramato, limpido e di buona consistenza, al naso si propone intenso, floreale, con sentori di frutta a polpa gialla e sentori eterei. In bocca fresco, intenso, sapido e di grande piacevolezza che lo rendono perfetto per l'abbinamento con il baccalà, ma anche primi piatti di pesce, carni bianche e aperitivi in genere.