




ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO

VIGNE LOMANEGRA

· WHITE LABEL ·

PINOT GRIGIO

Indicazione Geografica Tipica
Colline Pescaresi

· 2020 ·

PIETRANICO (PE)
Foglio 4 · Particella 88
42,288' N · 13,917' E

SCHEDA TECNICA



PINOT GRIGIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
COLLINE PESCARESI

Uve / Grapes **Pinot Grigio**

Colore / Color **Rosa ramato tenue**

Gradazione alcolica / Alcohol **15% Vol**

Età del vigneto / Age **15 anni**

Densità impianto / Implant density **2.400 ceppi/ha**

Produzione per ceppo / Production per vine **2,5 Kg/pianta**

Resa per ettaro / Production per hectare **60 q/ha**

Vendemmia / Harvest **manuale settembrina**

Vinificazione / *fsdfogjpr* in acciaio in tini termocondizionati di uve leggermente surmaturate a cui segue una fermentazione malolattica e una successiva maturazione, sempre in acciaio / in acciaio in tini termocondizionati di uve leggermente surmaturate a cui segue una fermentazione malolattica e una successiva maturazione, sempre in acciaio.

Nel fascino dei luoghi sospesi tra realtà e miraggio, questo Pinot Grigio svela un volto inedito, frutto inaspettato delle terre d'Abruzzo. Vino dalla varietà morbida, è caratterizzato da grazia e pulizia olfattiva, figlie dell'incontro tra tecnica all'avanguardia ed enologia virtuosa. / *In the charm of the places suspended between reality and fantasy, this Pinot Grigio reveals an unprecedented character, an unexpected fruit of the soils of Abruzzo. A varietal with a soft character, expressed with grace and clearness, the product of the encounter between cutting-edge technique and virtuous oenology.*

Abbinamenti / Food matching

Lo accompagniamo ad aperitivi, antipasti, cibi di pesce, piatti vegetariani, carni bianche, formaggi freschi o di media stagionatura. / *We accompany it to aperitifs, appetizers, fish foods, vegetarian dishes, white meats, fresh or medium-aged cheeses.*

Temperatura di servizio / Serving temperature **8/10°C**