



Gran Sasso Pinot Grigio Terre d'Abruzzo IGP



Nhà sản xuất	Gran Sasso
Loại vang	Vang trắng
Giống nho	Pinot Grigio
Vùng sản xuất	Crecchio, Ortona, San Salvo (Abruzzo)
Nhiệt độ phục vụ	16–18° C
Nhà làm vang	Francesco de Santis, Rino Santeusanio

VƯỜN NHO

Nho chọn từ các vườn hướng nam ở vùng ven biển tỉnh Chieti. Vi khí hậu giúp nho chín tốt, hương đậm và cân bằng với độ chua giòn.

LÀM VANG

Nghiền, tách cuống, ép nhẹ và lắng tĩnh. Dịch nho trong được lên men ở 12–14°C. Sau lên men, rượu được để trên cặn men khoảng 3–5 tháng rồi mới chuyển thùng.

GHI CHÚ NẾM

Vàng rơm ánh vàng kim. Phức hợp với đào, bưởi, chanh; hương thảo mộc, chút gỗ sồi, vani và nhục đậu khấu. Thân vừa, hậu vị dễ chịu, cân bằng; kết thúc dài, sạch, có gia vị nhưng tinh tế.

KẾT HỢP MÓN

Hợp món khai vị đậm, thịt trắng và phô mai. Rất hợp súp cá và cá nướng.