



# CREAVINI

MASTRI VINAI DAL 1975



---

BAG IN BOX  
SCHEDE TECNICHE

## SCHEDA TECNICA

# Vino Rosato

---

**Tipo di vino** Rosé

**Uve** Uva a bacca rossa

**Tipo di terreno**

Argilloso-limoso

**Sistema di Allevamento**

Guyot e Cordone speronato

**Vendemmia** la raccolta viene effettuata manualmente dopo la metà di settembre

**Resa ettaro** 80 q.li/ha

**Caratteristiche**

Il colore è rosa vivo.

Al naso ha sentori di fragola e panna.

In sottofondo profumi floreali e tropicali.

Al palato è fresco, scorrevole, in equilibrio tra morbidezza derivante dalla attenta vinificazione e giusto tempo di permanenza sulle bucce.

**Abbinamenti**

Ideale come aperitivo e con il pesce crudo. Si abbina particolarmente a frittiture di mare; pasta con uova di pesce; carciofi fritti; carpaccio di pesce bianco; pasta con i ricci; salame di suino; zucca in agrodolce

**Temperatura di servizio** 8° - 10°C

**Gradazione alcolica** 12,5% vol

## SCHEDA TECNICA

# Pinot Grigio

---

EMILIA

**PINOT GRIGIO**

Indicazione

Geografica Protetta

---

**Denominazione**

Indicazione Geografica Protetta

**Tipo di vino** bianco

**Tipo di terreno**

Argilloso Compatto

**Sistema di Allevamento** Guyot

**Vendemmia** La raccolta viene effettuata manualmente all'inizio di settembre

**Resa ettaro** 100 q.li/ha

**Caratteristiche**

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. All'olfatto siamo in grado di individuare mela verde e ananas. Si tratta di un vino elegante con moderata acidità.

**Abbinamenti**

Pinot Grigio con la sua rinfrescante acidità si abbina molto bene con verdure fresche, pesce crudo e pasti leggeri. Pesce e frutti di mare sono l'abbinamento per eccellenza con Pinot Grigio.

**Temperatura di servizio** 10° - 12°C

**Gradazione alcolica** 12,5% vol



## vino bianco

---

### Denominazione

Uva a bacca bianca

**Tipo di vino** Bianco

**Tipo di terreno** Argilloso – Calcareo

**Sistema di Allevamento** Filare

**Vendemmia** la raccolta viene effettuata manualmente all'inizio di settembre.

**Resa ettaro** 100 q.li/ha

### Abbinamenti

E' ottimo per accompagnare antipasti di mare e di verdure tipici del territorio abruzzese. Si sposa bene con minestre e pastasciutte locali, con piatti a base di uova, pesce e carni bianche

### Caratteristiche

Colore giallo paglierino scarico.

All'olfatto è delicato e molto fruttato, con note in particolare di pera williams matura.

Palato snello e vivace, molto fresco e ben armonico.

**Temperatura di servizio** 10°- 12°C

**Gradazione alcolica** 11,00% alc.

## vino rosso

---

### Denominazione

Uva a bacca rossa

**Tipo di vino** Rosso

**Tipo di terreno** ricco di scheletro

**Sistema di Allevamento** Cordone

speronato **Vendemmia** la raccolta viene effettuata manualmente dopo la metà di settembre

**Resa ettaro** 80 q.li/ha

### Caratteristiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei.

Naso equilibrato fra note di ciliegia e vaniglia.

Palato pieno con tannino setoso.

### Abbinamenti

Ideale con primi piatti, anche saporiti e ricchi di sughi di carne, arrostiti, grigliate, cacciagione e formaggi pecorini stagionati

**Temperatura di servizio** 18°C- 20°C

**Gradazione alcolica** 13,00% alc.



WWW.CREAVINI.IT

CREA VINI SRL - VIA COLLE CERASO, 51 - 66032 CASTEL FRENTANO (CH) - ITALY -  
TEL. +39 0872.981870 P.IVA 01950130698 EMAIL: creavini@creavini.it