



**ZONA DI PRODUZIONE:**

Comune di Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari esposti a Mezzogiorno.

**VIGNETO:**

Altitudine media 250 mt s.l.m.

**UVA CON CUI È PRODOTTO:**

Pinot Grigio.  
Resa vendemmia 2007: 71 q/ha. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli.

**VINIFICAZIONE:**

Raccolta delle uve dal 22 al 23 di settembre, solo nelle prime ore mattutine per evitare temperature troppo elevate. Pressatura soffice, separazione del mosto fiore dalle impurità grossolane mediante decantazione statica durante la notte a 12-14°C, senza uso alcuno di anidride solforosa. Arieggiamento ripetuto del mosto per allontanare in modo naturale le componenti rosa del colore. Fermentazione per 17 giorni ad una temperatura di 18° - 20°C. La malolattica è stata svolta parzialmente. Imbottigliamento precoce a metà febbraio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:**

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

**ALCOOL:**

13.0% vol

**PROFUMO:**

Pulito, profondo e invitante. La freschezza floreale tipica di questa varietà è esaltata da un netto sentore di agrumi

**ACIDITÀ TOTALE:**

5.0 g/l

**SAPORE:**

Fresco, pieno e sapido. Il frutto maturo si diffonde su un'accattivante base acida, lasciando un retrogusto lungo e gradevole.

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:**

10-12° C