



IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE

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 2008: 75q/ha. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli.

VINIFICAZIONE:

Raccolta delle uve dal 28 Agosto al 4 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 fine Gennaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

ALCOOL:

13.0% vol

PROFUMO:

Grande fragranza di frutto varietale (pera, biancospino, ananas ed agrumi). Pulito, profondo ed invitante.

ACIDITÀ TOTALE:

5.0 g/l

SAPORE:

Ricchezza esemplare per fresca pulizia con una acidità che bilancia un corpo pieno e sfaccettato.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

10-12° C