

S. Antimo Pinot Grigio DOC

Vendemmia 2019

Biologico



Zona di produzione:

Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia. Tre diversi appezzamenti distribuiti sulla collina, esposti a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Uva con cui è prodotto:

Pinot Grigio. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli nelle prime ore mattutine per evitare temperature troppo elevate.

Vinificazione:

Stoccaggio in cella frigo a 8/10° C. Successiva pressatura soffice con separazione del mosto fiore. Fermentazione per 10/12 giorni ad una temperatura di 16°- 18°C. Imbottigliamento precoce a inizio Gennaio per salvaguardare gli aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: al naso esprime un profumo piacevole ed elegante, caratterizzato dalle tipiche note di frutta bianca, pera, e fini sentori agrumati.

Sapore: al palato è pieno, ricco, caratterizzato da un sapore sapido e da una buona freschezza acida. Chiude con un finale persistente..

Alcool: 13,5 %

Acidità totale: 5,4 g/l

