



COL D'ORCIA
— MONTALCINO —

Pinot Grigio **Sant'Antimo D.O.C** **Vendemmia 2011**

Zona di produzione:

Montalcino - Siena, collina di Sant'angelo affacciata sul fiume Orcia. Terreni collinari esposti a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Uva con cui è prodotto:

Pinot Grigio. Resa vendemmia 2011: 88 q/ha. 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 fine Dicembre.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.
- Profumo:** Invitante ed intenso, presenta ampi sentori varietali, tra cui agrumi e pesca, ben amalgamati ad una evidente nota floreale.
- Sapore:** Sapido, pieno e persistente. Ritornano note di frutta matura ben equilibrate alla ricchezza acida del vino.
- Alcool:** 14%
- Acidità:** 5,3 g/l
- Temperatura di servizio:** 10 - 12° C