



COL D'ORCIA
— MONTALCINO —

Pinot Grigio **Sant'Antimo D.O.C** **Vendemmia 2012**

Zona di produzione:

terreni collinari esposti a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m. Terrazze alluvionali che si affacciano sul fiume Orcia e Ombrone.

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 fine Dicembre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: Intenso e fragrante. I piacevoli sentori floreali, tipici di questa varietà, sono esaltati dalle note agrumate.

Sapore: Pieno ed importante, ma allo stesso tempo perfettamente bilanciato da una rinfrescante acidità. Retrogusto sapido, piacevole e persistente.

Alcool: 13%

Acidità: 5,30 g/l

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

