

# 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

