

S. Antimo Pinot Grigio DOC

Vendemmia 2021

Biologico

Zona di produzione:

Vigneti propri, siti in 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 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 Gennaio per salvaguardare gli aromi.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.
- Profumo:** Intenso ampio e fruttato. Si evidenziano sentori di pera,. Albicocca e pesca bianca.
- Sapore:** Al palato si presenta pieno e armonico, dotato di una buona rotondità che conduce a un retro gusto sapido e fruttato.
- Alcool:** 13,5%
- Acidità:** 5,5 g/l

