

S. Antimo Pinot Grigio DOC

Vendemmia 2022

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:** Complesso e fragrante. I delicati sentori floreali sono esaltati dalle tipiche note di frutta della varietà (tra cui pera e mela golden).
- Sapore:** Pieno, intenso e dotato di grande equilibrio. Il sorso bilanciato da una fresca vena acida conduce ad un retrogusto sapido e piacevolmente fruttato.
- Alcool:** 13,5 %
- Acidità totale:** 5,1 g/l

