

Pinot Grigio

vendemmia 2004 - Sant'Antimo D.O.C.



ZONA DI PRODUZIONE:

Comune di Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle.
Terreni collinari esposti a Mezzogiorno.

VIGNETO:

Altitudine media 250 mt s.l.m.

UVA CON CUI È PRODOTTO:

Pinot Grigio.
Resa vendemmia 2004: 83q/ha. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli.

VINIFICAZIONE:

Raccolta delle uve dal 7 al 13 di settembre, solo nelle prime ore mattutine per evitare temperature troppo elevate. Pressatura soffice, separazione del mosto fiore dalle impurità grossolane mediante decantazione statica durante la notte a 12-14°C, senza uso alcuno di anidride solforosa. Arieggiamento ripetuto del mosto per allontanare in modo naturale le componenti rosa del colore. Fermentazione per 18 giorni ad una temperatura di 18° - 20°C. La malolattica è stata svolta parzialmente. Imbottigliamento precoce a inizio febbraio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

ALCOOL:

12.9% vol

PROFUMO:

Intensi profumi varietali (frutta fresca, fiori) spiccano in modo pulito e invitante.

ACIDITÀ TOTALE:

4.9 g/l

SAPORE:

Pieno, sapido e rinfrescante. Il frutto maturo si spiega su un'accattivante base acida, lasciando un retrogusto lungo e gradevole.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

10-12° C