



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 2005:79q/ha. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli.

VINIFICAZIONE:

Raccolta delle uve dal 29 al 31 agosto, 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 15 giorni ad una temperatura di 18° - 20°C. La malolattica è stata svolta parzialmente. Imbottigliamento precoce a metà febbraio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO:

La freschezza floreale tipica di questa varietà è accompagnata da un netto sentore di agrumi. Pulito ed invitante.

SAPORE:

Pieno e importante, ma allo stesso tempo fresco e allegro. La fase sapida si prolunga in freschezza acida, finendo in un intrigante retrogusto di ananas maturo e pesca.

ALCOOL:

12.0% vol

ACIDITÀ TOTALE:

4.7 g/l

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

10-12° C