



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 2006: 77q/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 15 giorni ad una temperatura di 18° - 20°C. La malolattica è stata svolta parzialmente. Imbottigliamento precoce a fine gennaio..

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

PROFUMO:

Sprigiona in modo intenso tutte le caratteristiche invitanti di questa nobile varietà raccolta a maturità ottimale: biancospino, ananas, pera ed agrumi.

ALCOOL:

13.0% vol

ACIDITÀ TOTALE:

4.8 g/l

SAPORE:

Il corpo pieno e molto sapido è perfettamente bilanciato da una rinfrescante acidità e conduce ad un retrogusto piacevole e persistente.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**

10-12° C