



**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE**

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Comune di Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle. Terreni collinari esposti a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

**UVA CON CUI È PRODOTTO:**

Pinot Grigio.  
Resa vendemmia 2010: 85 q/ha. 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 fine Dicembre.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>COLORE:</b>	Giallo paglierino con riflessi verdolini.	<b>ALCOOL:</b>	13,5% vol
<b>PROFUMO:</b>	Intenso e fragrante, con evidenti note varietali, tra cui spiccano sentori di pera ed agrumi.	<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	5,0 g/l
<b>SAPORE:</b>	Invitante, pieno e sapido. Si evidenzia una notevole freschezza ed un lungo retrogusto piacevolmente fruttato.	<b>PH:</b>	3,32
		<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	10-12° C