



**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.

**SAPORE:**

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

**ALCOOL:**

13.0% vol

**ACIDITÀ TOTALE:**

4.8 g/l

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO:**

10-12° C