



Pinot Grigio Sant'Antimo DOC "Biologico" Vendemmia 2015



Zona di produzione:

Vigneti propri, siti in Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo, affacciata sul fiume Orcia. Tre diversi appezzamenti distribuiti sulla collina, esposti a Mezzogiorno. Altitudine media 250 mt s.l.m.

Uva con cui è prodotto:

Pinot Grigio. Raccolta manuale con rigorosa cernita dei grappoli nelle prime ore mattutine per evitare temperature elevate.

Vinificazione:

Raffreddamento delle uve 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 per salvaguardare gli aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: Ampio, complesso e fragrante. I tipici profumi floreali del vitigno sono esaltati dalle note agrumate e di frutta (pera e pesca bianca).

Sapore: Vino pieno, fresco ed invitante, dotato di una piacevole acidità, retrogusto fruttato, sapido e persistente.

Alcool: 13.5%

Acidità totale: 5,0 g/l

Temperatura di servizio: 10 – 12° C

