



## 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

