



## Pinot Grigio S. Antimo DOC “Biologico” Vendemmia 2017

### Zona di produzione:

Vigneti propri, siti a 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 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 per salvaguardare gli aromi.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Profumo:** Intenso e fragrante, con note di frutta a polpa bianca (pera) unite a sentori di fiori bianchi.

**Sapore:** Fresco ed elegante, si ritrova una evidente nota fruttata integrata da una buona sapidità. Retrogusto piacevole e persistente.

**Alcool:** 13,5%

**Acidità totale:** 5,2 g/l

