

Pinot Grigio IGT Toscana Vendemmia 2024 *Biologico*

Zona di produzione:

Terrazze alluvionali che si affacciano sul fiume Orcia e Ombrone. Terreni collinari 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 a inizio Gennaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.
- Profumo:** intenso, fruttato e fragrante, con sentori varietali di pera, mela golden e fiori di agrumi.
- Sapore:** vino invitante, pieno e sapido; si evidenzia una piacevole freschezza acida che conduce ad un retrogusto fruttato ed equilibrato.
- Alcool:** 12,5 %
- Acidità totale:** 5,10 g/l
- Temperatura di servizio:** 10 – 12° C

