



## Pinot Grigio IGT Toscana Vendemmia 2017

### 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 Dicembre.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.
- Profumo:** Ampio, complesso e piacevolmente floreale, in cui spiccano le note tipiche della cultivar, quali pera e pesca bianca.
- Sapore:** Vino fresco e sapido, dotato di una piacevole acidità. Retrogusto pieno e persistente.
- Alcool:** 13,5 %
- Acidità totale:** 5,2 g/l
- Temperatura di servizio:** 10 – 12° C