

S. Antimo Pinot Grigio DOC

Vendemmia 2018

Biologico



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 a inizio Dicembre per salvaguardare gli aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.
- Profumo:** complesso e fragrante, con un bouquet ricco e fruttato, dove spiccano note di pera e pesca bianca.
- Sapore:** attacco è complesso, vellutato ed avvolgente, che conduce ad un finale fresco, sapido, molto persistente con un retrogusto di agrumi e frutta bianca.
- Alcool:** 12,5 %
- Acidità totale:** 5,3 g/l

