

# Pinot Grigio – Sant'Antimo D.O.C.

## Vendemmia 2012



### Imbottigliato all'origine

**Zona di produzione:** Montalcino - Siena, collina di Sant'Angelo affacciata sul fiume Orcia. 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 fine Dicembre.

## DATI ORGANOLETTICI

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

**Profumo:** Intenso e fragrante. I piacevoli sentori floreali, tipici di questa varietà, sono esaltati dalle note agrumate.

**Sapore:** Pieno ed importante, ma allo stesso tempo perfettamente bilanciato da una rinfrescante acidità. Retrogusto sapido, piacevole e persistente.

**Alcool:** 13%

**Acidità':** 5,3 g/l



*Serving Temperature: 10 - 12° C*