

Pinot Grigio IGT Toscana Vendemmia 2018



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:** vino piacevole ed invitante; i profumi di pera emergono netti in un quadro aromatico dominato da note floreali
- Sapore:** buona struttura, giusta morbidezza, acidità equilibrate ed una sapidità che lo rende molto piacevole
- Alcool:** 13 %
- Acidità totale:** 5,7 g/l
- Temperatura di servizio:** 10 – 12° C