

Pinot Grigio **IGT Toscana** *Biologico 2023*

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 e fragrante; le tipiche note fruttate di pera sono esaltate da sentori agrumati e floreali di fiori bianchi.
- Sapore:** intenso ed equilibrato, presenta una fresca acidità. Il retrogusto è sapido e piacevolmente fruttato.
- Alcool:** 13 %
- Acidità totale:** 5,0 g/l
- Temperatura di servizio:** 10 – 12° C

