



# San Angelo

Toscana IGT

## 2018

VARIETA'  
Pinot Grigio

### DESCRIZIONE

Un vino caratterizzato dalla tipica fragranza del vitigno Pinot Grigio e da un carattere tutto montalcinese.

Il decorso stagionale dell'annata 2018 è stato caratterizzato da un inverno particolarmente rigido, che ha ritardato l'inizio della stagione vegetativa, e da un'estate inizialmente fresca e successivamente sempre più calda e ricca di piogge, condizione che ha permesso di avere un'ottima qualità delle uve bianche.

Colore giallo paglierino scarico. I sentori di lime, pera, pesca e agrumi si incontrano dando vita ad un profumo intenso, floreale e fruttato. In bocca è piacevolmente fresco, grazie ad un'acidità non aggressiva.

Si sposa bene con piatti leggeri a base di pesce o carni bianche, come involtini di pesce spada o straccetti di pollo al limone.

### NOTE TECNICHE



*Fermentazione:* a temperatura controllata (13-15°) in tini in acciaio.

*Affinamento:* in tini in acciaio con sosta sulle fecce per 2 mesi ca.



*Alcol:* 12,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 10-12°C



*Prima annata prodotta:* 1982



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l