



San Angelo

Toscana IGT

2019

VARIETA'

Pinot Grigio proveniente dai vigneti aziendali

DESCRIZIONE

Le note del soleggiato clima toscano fanno di questo Pinot Grigio un vino ricco, caldo e particolarmente piacevole.

Il freddo straordinario dei mesi di aprile e maggio ha comportato il ritardo nello sviluppo vegetativo che, però, ha recuperato molto bene grazie al periodo successivo, fino a luglio, caldo e asciutto. L'aumento improvviso delle temperature ha favorito la produzione di grappoli spargoli e leggeri. I mesi di agosto e settembre, soleggiati e senza temperature torride, hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. La 2019 è una vendemmia caratterizzata da uve di elevata qualità ed intensa personalità territoriale che ci ha donato vini di grande struttura e sapidità.

Colore giallo paglierino scarico. I profumi di mela, pesca e agrumi si incontrano dando vita ad un profumo intenso, floreale e fresco. In bocca è piacevolmente fresco e sapido.

Si sposa bene con piatti leggeri a base di pesce o carni bianche.

NOTE TECNICHE



Suolo: zona che si sviluppa su ciottoli, limi e sabbie e da' origine a suoli profondi, con scheletro di piccole dimensioni.



Sistema di allevamento: cordone alto



Fermentazione: a temperatura controllata (13-16°) in tini in acciaio.



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



Prima annata prodotta: 1982



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l