



San Angelo

Toscana IGT

2020

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.

Le temperature miti e le scarse piogge nel periodo invernale, così come in quello primaverile, hanno favorito l'anticipo dello sviluppo vegetativo delle viti. Nel mese di giugno si sono avute diverse precipitazioni, accompagnate da temperature miti, che hanno consentito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei vigneti. Gli altri mesi estivi sono stati caldi e soleggiati, permettendo una perfetta invaiatura e maturazione delle uve. La raccolta è avvenuta in anticipo rispetto alla norma. Le uve, in perfetto stato, grazie alle buone escursioni termiche e all'assenza di piogge, hanno presentato ottimi profili aromatici e buona acidità.

Colore giallo paglierino scarico. Al naso, i profumi intensi e floreali sono accompagnati da note di mela, pesca e agrumi, in un bouquet fresco e floreale. In bocca è piacevolmente equilibrato, l'acidità si fonde bene con una buona sapidità. Lunga persistenza.

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 (13-15°) in tini in acciaio.



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



Prima annata prodotta: 1982



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l