



San Angelo

Toscana IGT

2022

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.

La stagione vegetativa è iniziata nei tempi consueti dopo un inverno tipico della nostra zona, in cui nei primi tre mesi dell'anno le temperature minime sono scese sotto lo zero. La carenza di pioggia è stata l'aspetto dominante del 2022, a partire dai mesi invernali e inizio primavera, in cui si sono registrati solo 170 mm di precipitazioni. Le temperature più alte della media e la siccità hanno caratterizzato maggio e, poi, tutta l'estate, con giornate torride nei mesi di giugno, luglio e metà agosto. Questo ha fatto sì che la vendemmia delle varietà bianche fosse anticipata. Grazie all'elevata ventilazione delle nostre vigne nelle ore più calde del pomeriggio, si sono mantenuti perfettamente tutti i profumi e, soprattutto, l'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 per circa 3 mesi



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



Prima annata prodotta: 1982



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l