



San Angelo

Toscana IGT

2023

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.

L'inverno è stato mite, con temperature leggermente superiori rispetto alle medie stagionali.

I primi giorni di aprile sono stati caratterizzati da episodi di ritorno del freddo che ha interessato solo marginalmente il Vermentino.

La pluviometria dei primi quattro mesi dell'anno è stata di poco inferiore ai dati statistici degli ultimi anni. Nei mesi di maggio e giugno le precipitazioni sono state estremamente abbondanti, raggiungendo i duecento millimetri di pioggia cumulata e ventotto giorni di pioggia su sessanta. Superati i primi mesi estivi, provvidenzialmente l'andamento climatico ha avuto un radicale cambiamento con temperature elevate.

La raccolta del Pinot Grigio è iniziata a fine agosto.

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 fresco, sapido e persistente. Lunga persistenza.

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



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l

NOTE TECNICHE



Suolo: zona che si sviluppa su ciottoli, limi e sabbie e dà 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

banfi.it