



San Angelo

Toscana IGT

2021

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 invernali e le scarse piogge hanno consentito allo sviluppo vegetativo delle viti di cominciare nei tempi consueti. Nella notte dell'8 aprile una parte dei vigneti è stata colpita da una gelata tardiva, con conseguente ritardo delle fasi fenologiche della pianta. Grazie ad una primavera con temperature miti e giornate soleggiate, le viti hanno ritrovato il loro equilibrio vegeto-produttivo, raggiungendo maturazioni ottimali durante i mesi successivi. La raccolta è iniziata con leggero ritardo rispetto alla media, ma la continua ventilazione e le buone escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre hanno consentito alle uve di sviluppare un'ottima acidità con profili aromatici molto interessanti.

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