



# San Angelo

Toscana IGT

2024

## 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 mite e un aprile straordinariamente caldo hanno anticipato leggermente il germogliamento. I mesi di maggio e giugno piovosi e con temperature inferiori alla media sono stati seguiti da un luglio ed un agosto con temperature talmente elevate da inibire la fotosintesi e ritardare la maturazione. Nei primi giorni di settembre le temperature, improvvisamente scese sotto la media, sono state accompagnate da piogge frequenti che non hanno intaccato la qualità delle uve ancora da raccogliere. La raccolta dello Pinot Grigio è iniziata il ventuno di 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.

## 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, e successiva sosta sulle fecce per circa 3 mesi



*Alcol:* 12,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 10-12°C



*Prima annata prodotta:* 1982



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 l