



San Angelo

Toscana IGT

2025

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.

Un inizio di primavera piovoso ha favorito l'accrescimento dei germogli e dotato i terreni di buone riserve idriche.

I primi mesi estivi sono stati siccitosi con temperature molto superiori alle medie.

Dagli ultimi giorni di agosto e nei primi giorni di settembre, importanti piogge intervallate da giornate asciutte e soleggiate hanno evitato maturazioni eccessive.

La raccolta del Pinot Grigio è iniziata il diciannove agosto.

Colore giallo paglierino scarico. Al naso, i profumi intensi e floreali sono accompagnati da note di mela, pesca e agrumi, in un bouquet armonioso. In bocca è piacevolmente fresco, sapido e persistente.

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