COL D'ORCIA

IGT TOSCANA

PINOT GRIGIO

2017

L'Annata

La stagione 2017 è stata caratterizzata da due fenomeni di cambiamento climatico: siccità e ondata di caldo. La pioggia è stata quasi del tutto assente già dalla fine del 2016 e le temperature estive piuttosto elevate. Il temporale del 13 agosto e il conseguente abbassamento delle temperature notturne, hanno causato la maturazione di una limitata quantità di grappoli producendo però uve molto sane e di notevole complessità di aromi, tannini eleganti e ottima acidità naturale.

Vinificazione e affinamento

Il Pinot Grigio è piantato su terrazze alluvionali che si affacciano sui fiumi Orcia e Ombrone esposte a Mezzogiorno, ad un'altitudine media di 250 mt sul livello del mare.

Le uve vengono raccolte nelle prime ore mattutine per evitare temperature troppo elevate, e stoccate in cella frigo a 8/10° C. Segue la pressatura soffice, con separazione del mosto fiore. La fermentazione dura 10/12 giorni, ad una temperatura di 16°- 18°C, ed a gennaio viene imbottigliato.

Dati Tecnici

Vitigno: Pinot Grigio
Alcol: 13,5 %
Acidità totale: 5,2 g/l



COL D'ORCIA S.R.L. Società Agricola
Via Giuncheti 53024 Montalcino – Italia
info@coldorcia.it+39 0577 80891