COL D'ORCIA

IGT TOSCANA

PINOT GRIGIO

2018

L'Annata

Inverno con piovosità nella media ed alcuni episodi nevosi nel mese di febbraio che hanno permesso di colmare il cospicuo deficit idrico. Inizio di primavera mite, con piogge sporadiche. Mesi di Giugno e Luglio caldi. Mese di Agosto è stato caratterizzato da piogge deboli e intermittenti nelle prime tre settimane e temperature medie di 25°C. Durante la prima settimana di settembre si sono riscontrate alcune giornate piovose con massime di 30°C. Inizio della raccolta a metà settembre.

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: 12,5 %
Acidità totale: 5,3 g/l



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