COL D'ORCIA

IGT TOSCANA

PINOT GRIGIO

2021

L'Annata

L'andamento stagionale del 2021 è stato caratterizzato da eventi atmosferici importanti che hanno ridotto la produzione del Sangiovese di circa il 30% rispetto ad un'annata regolare. In particolare, la gelata della mattinata dell'8 aprile ha visto le temperature scendere fino -7° C.

La prolungata siccità, iniziata nel mese di giugno e durata fino a tutto il periodo vendemmiale, con scarsissime precipitazioni, ha portato una diminuzione del calibro e del peso dell'acino d'uva. Grazie agli sbalzi termici - nel periodo fine agosto/inizio settembre - l'aspetto positivo dell'annata è stato il perfetto stato sanitario dell'uva con una notevole concentrazione e positiva componente aromatica.

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: 5,5 g/l



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