COL D'ORCIA

IGT TOSCANA

PINOT GRIGIO

2025

L'Annata

L'andamento climatico dell'annata 2025 è stato caratterizzato da una primavera fresca e abbastanza piovosa, senza problematiche fitosanitarie. A fine giugno le temperature hanno sfiorato i 40°C, rallentando la crescita dell'acino e determinando grappoli più spargoli. Il mese di luglio è stato fresco e piovoso, fattori che hanno determinato una rapida e completa invaiatura e l'inizio di una ottima progressione della maturazione fenolica e aromatica delle uve. Picchi di temperatura e vento caldo a metà agosto e successive piogge non hanno condizionato in maniera negativa la maturazione e la qualità delle uve,

La vendemmia delle uve bianche si è svolta nell'ultima decade di agosto, ed i vini bianchi ottenuti si caratterizzano per ottima pulizia aromatica, note fruttate e tipiche, mentre al gusto hanno un bell'equilibrio tra alcol, acidità e sapidità.

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: 5,5 g/l



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