COL D'ORCIA

IGT TOSCANA

PINOT GRIGIO

2023

L'Annata

Il germogliamento è avvenuto nella seconda settimana di aprile, mese che ha fatto registrare temperature più basse della media climatica recente e numerosi giorni di pioggia. Nei mesi di maggio e giugno le temperature hanno continuato ad essere basse, con diverse giornate di pioggia. Questa situazione, diffusa per tutta la denominazione, ha generato una fortissima pressione peronosporica, che ha richiesto interventi frequenti e puntuali. I mesi di luglio, agosto e settembre si sono caratterizzati per un decorso regolare, con un limitato numero di giorni a oltre 34°C, garantendo un perfetto funzionamento fisiologico, esente da stress. La vendemmia è iniziata alla fine della prima decade di settembre e si è protratta per tutta la prima settimana di ottobre.

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 %
Acidità totale: 5 g/l



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