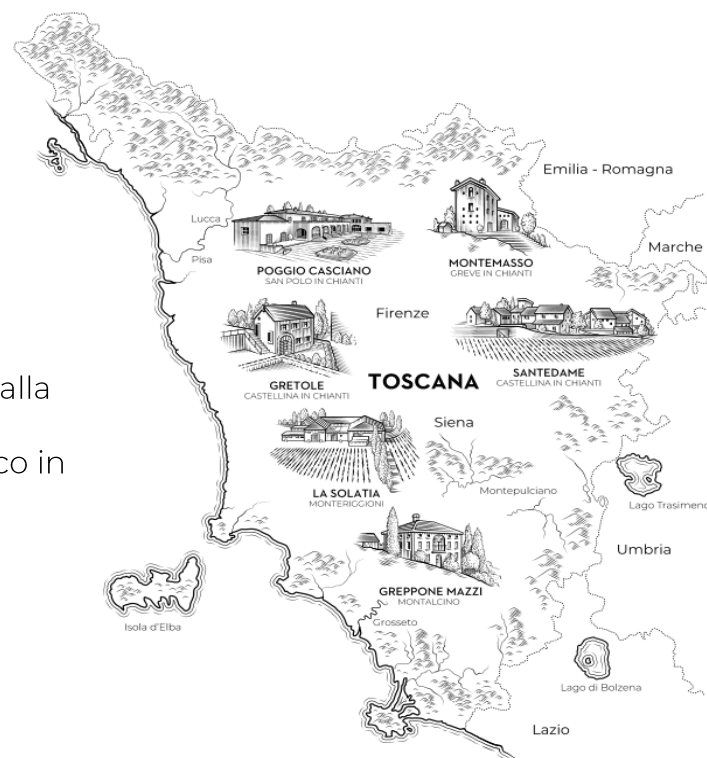


La Solatìa

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono esclusivamente dalla Tenuta La Solatìa in prossimità del piccolo borgo medievale di Monteriggioni, vicino Siena. Altitudine: 190-250 mt. Suolo: tessitura franco-limoso-argillosa, ricco in calcare e presenza di travertino.



UVAGGIO: 100% Pinot Grigio

TIPO DI AFFINAMENTO: acciaio e anfora

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino brillante

Aroma: intense note fruttate di pera e frutti tropicali, accompagnate da eleganti sentori floreali di ginestra e biancospino.

Degustazione: al palato il vino mostra buon equilibrio tra freschezza aromatica e ampiezza, regalando un finale sapido e di buona persistenza.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, dopo essere state raccolte a mano, vengono raffreddate e poi sottoposte - intere - a una pressatura delicata. La fermentazione avviene in parte in acciaio e in parte in anfora. Questo vino viene successivamente affinato sulle fecce fini per 5 mesi con bâtonnage cadenzati che contribuiscono a dare corpo e rotondità. Inoltre, l'affinamento in anfora garantisce rispetto delle caratteristiche del frutto e si riflette in una texture più complessa.

PUNTI CHIAVE

- Questo Pinot Grigio viene prodotto interamente nella Tenuta de La Solatìa, essendo uno dei primi a essere prodotti in Toscana.
- Le anfore di impasto ceramico, cotte ad alta temperatura, sono caratterizzate da una bassissima permeabilità all'ossigeno, e allo stesso tempo da un elevato isolamento termico.
- Un bianco di grande piacevolezza, ma di grande personalità, perfetto da abbinare con piatti a base di pesce alla griglia o primi di mare.

QUOTE ENOLOGO

« La Solatìa Pinot Grigio è un vino solare, molto identificativo della sua zona di origine. Qui il Pinot Grigio si manifesta nella sua espressione più matura e si arricchisce di una complessità aromatica intrigante, ben supportata e bilanciata dall'affinamento parziale in anfora. »

PRIMA ANNATA: 2002

