

# 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

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: intense note fruttate di pera e prugna verde. Il finale si amplia con piacevoli sensazioni minerali accompagnate da note floreali di ginestra e acacia.

Degustazione: in bocca è equilibrato e ben bilanciato tra freschezza e sapidità. Finale lungo e ammandorlato. Vino persistente.

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve, dopo essere state raccolte e diraspate, vengono raffreddate per poi essere pressate con estrema delicatezza. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox termocontrollati. Segue un affinamento sulle fecce con bâtonnage periodici per alcuni mesi in tini di acciaio inox a temperatura controllata prima dell'imbottigliamento.

## PUNTI CHIAVE

- Questo Pinot Grigio viene prodotto interamente nella Tenuta de La Solatìa.
- La Solatìa è stato uno dei primi Pinot Grigio prodotti in Toscana.
- Un bianco di grande piacevolezza, ma di grande personalità, perfetto da abbinare con piatti a base di pesce alla griglia o primi di mare.

**PRIMA ANNATA:** 2002



**RUFFINO**  
1877