

Tenuta Sant'Antonio
FAMIGLIA CASTAGNEDI



TÈLOS PINOT GRIGIO

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Colognola ai Colli.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto con argilla.

ALTEZZA VIGNETI

150 m s.l.m.

UVE

Pinot Grigio 100%.

ETÀ DELLE VIGNE

20 anni.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

6.000 Viti Ha.

RESA

120 q.li Ha.

VINIFICAZIONE

Sgranellatura dei grappoli. **Pressatura** soffice a freddo (8/9 °C) con pneumopressa in ambiente inerte (totale assenza di ossigeno). **Fermentazione** a temperatura bassa 14/15 °C senza aggiunta di solfati e di sali azotati. **Batonnage** una volta alla settimana fino a primavera. **Stabilizzazione** a freddo.

AFFINAMENTO

In inox.

QUANTITÀ PRODOTTA

30.000 bottiglie c.a.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore leggermente ramato con sfumature cenerine. All'olfatto presenta note di fiori bianchi come gelsomino e biancospino, seguito da sentori agrumati e di melagrana, il tutto costantemente accompagnato da una leggera mineralità.

Al palato è morbido e avvolgente, sorretto da buone acidità e sapidità.

ALCOOL

12,5 % Vol.

ACIDITÀ

5,7 g/l.

ZUCCHERI RESIDUI

5 g/l.

ABBINAMENTO

Salumi delicati come prosciutto crudo dolce; piatti a base di pesce come crudi, zuppe e risotti; carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C - 12 °C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

3/5 anni.