

Tenuta Sant'Antonio  
FAMIGLIA CASTAGNEDI



# TÈLOS PINOT GRIGIO

## ZONE DE PRODUCTION

Comune di Colognola ai Colli.

## TYPE DE SOL

Composition moyenne avec argile.

## ALTITUDE DES VIGNOBLES

150 m au-dessus du niveau de la mer.

## CÉPAGES

Pinot Grigio 100%.

## ÂGE DES VIGNES

20 ans.

## SYSTÈME DE CONDUITE

Guyot.

## DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds/ha.

## RENDEMENT

120 q/ha.

## VINIFICATION

Égrappage des grappes. **Pressurage** doux à froid (8/9°C) avec pressoir pneumatique à température ambiante inerte (absence totale d'oxygène). **Fermentation** à basse température 14/15°C sans ajout de sulfates et de sels azotés. **Bâtonnage** une fois par semaine jusqu'au printemps. **Stabilisation** à froid

## AFFINAGE

En acier inox.

## QUANTITÉ PRODUITE

30.000 bottiglie env.

## EXAMEN ORGANOLEPTIQUE

Couleur légèrement cuivrée avec nuances cendrées. Au nez, il présente des notes de fleurs blanches comme le jasmin et l'aubépine, suivies de senteurs d'agrumes et de grenade, le tout constamment accompagné d'une légère minéralité.

En bouche, il est moelleux et enveloppant soutenu par une bonne acidité et sapidité.

## ALCOOL

12,5 % Vol.

## ACIDITÉ

5,7 g/l.

## SUCRES RÉSIDUELS

5 g/l.

## ASSOCIATION

Charcuteries délicates comme le jambon cru doux; plats à base de poisson, y compris crus, soupes et risottos; viandes blanches.

## TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 °C - 12 °C.

## POTENTIEL D'ÉLEVAGE

3/5 ans.