



COL D'ORCIA PINOT GRIGIO | ORGANIC SANT'ANTIMO DOC, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Pinot Grigio.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: Maceración inicial en frío a 8/10 C° seguida de un suave prensado para separar el jugo claro. Fermentación durante 10/12 días a temperaturas entre 16° y 18° C. Embotellado temprano en el principios de enero para preservar los aromas.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo pajizo con reflejos verdosos.



Complejo y fragante. Los suaves toques florales se ven realzados por las notas frutales típicas de la variedad (entre ellas la pera y la manzana dorada).



Pleno, intenso y bien equilibrado. El sabor está en armonía con una acidez fresca que conduce a un retrogusto sabroso y agradablemente afrutado.



Se recomienda acompañar con platillos a base de mariscos, pescados al vapor o a la plancha, ceviche o también como aperitivo.



La Bodega

Al inicio del siglo XVIII, la bodega Col D'orcia fue propiedad de la familia Ciada de Siena. En 1973, Alberto Marone Cinzano toma el control de la bodega y apoya al desarrollo de las apelaciones Montalcino y Brunello. Col D'orcia tiene 142 hectáreas plantado con 106 ha. de Sangiovese "Brunello", 7,5 ha. en Sangiovese "Sant Antimo", 9 ha. de Cabernet Sauvignon, 6 ha. de Merlot, 4 ha. de Pinot Grigio, 3 ha. de Moscatel, 2,5 ha. de Syrah y 1 ha. de otras uvas tintas como el Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Prugnolo gentile, Pulcianculo, Mammolo fino.