



CAPANNA

SANT'ANTIMO PINOT GRIGIO

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA: DOC

UVAGGIO: Pinot Grigio 100%

VINIFICAZIONE:

Pressatura di uve intere, fermentazione in acciaio a bassa temperatura (12-16 °C) per ca. 1 mese.

AFFINAMENTO:

In botti di rovere da 5-10 hl per alcuni mesi.

IN COMMERCIO DA:

6-8 mesi dalla vendemmia.

NOTE:

Colore: paglierino.

Profumo: fruttato quando giovane, intenso, caratteristico.

Sapore: vellutato, secco ma morbido al palato, armonico.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi piatti a base di pesce o verdure, pesce al forno.

CAPACITÀ DISPONIBILI: 0,750 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 7790010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com