

TENUTA LA SOLATIA

TOSCANA IGT



Vigneti

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono esclusivamente dalla Tenuta La Solatia in prossimità del piccolo borgo medievale di Monteriggioni, vicino Siena.

Suolo: collinari di origine pliocenica e olocenica con una tessitura franco-limoso-argillosa, ricchi in calcare e abbondante presenza di travertino.

Altitudine: da 190 a 250 metri sul livello del mare.



Vivaggio

100% Pinot Grigio



Annata 2020

Questa annata è stata caratterizzata da una stagione costante con un'ottima maturazione delle uve e una raccolta regolare.

Prima vendemmia: 2002



Vinificazione ed affinamento

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

Gradazione alcolica: 12.5%



Note di degustazione

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

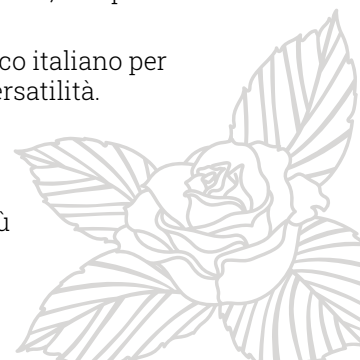
Aroma: intense note fruttate di pera e prugna verde. Il finale si amplia con piacevoli sensazioni minerali accompagnate da note floreali di ginestra e acacia.

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



Punti chiave

- Una varietà del Nord che incontra il suolo toscano per dare vita ad un unico connubio. Un bianco di grande piacevolezza, semplice ma di grande personalità.
- Nel mondo il Pinot Grigio è considerato il bianco italiano per eccellenza. Questo è dovuto alla sua grande versatilità.
- Il terreno della Tenuta La Solatia si caratterizza per la ricchezza di calcare e di materiale fossile, eredità del lontano Pliocene durante il quale questa zona era parte di un più ampio mare. Questo dona al Pinot Grigio delle note distintive.



TENUTA LA SOLATIA

TOSCANA IGT



Vineyards

The grapes used to produce this wine come mainly from the vineyards of the La Solatia Estate, near the medieval town of Monteriggioni, a short distance from Siena.

Soil: hills dating to the Pliocene and Holocene with silt, clay and loam soil, abundant in limestone and travertine.

Altitude: variable from 190 to 250 meters above sea level.



Grape varieties

100% Pinot Grigio



Vintage 2019

A good vintage with a great ripening and picking season.

First vintage: 2002



Vinification and ageing

After being harvested and destemmed, the grapes are cooled and gently pressed. The alcoholic fermentation and maceration aided by pumpover and délestage take place in temperature-controlled stainless steel vats for about 7 days before being bottled.

Alcohol content: 12.5%



Tasting notes

Color: straw yellow with intense green highlights.

Aroma: pears and green plums. The finish is long and mineral with floral notes of broom and acacia.

Tasting profile: superb balance between freshness and acidity. The persistent and aromatic aftertaste is led by almond notes.



Why?

- This grape from the north of Italy thrives in the Tuscan soil. A white wine that's a joy to drink, simple yet characterful
- Pinot Grigio is famous worldwide as being Italy's white grape par excellence. The reason for this is the versatility of the variety
- The soil at Solatia Estate contains an abundance of fossils and limestone remnants of the Pliocene, when this area was covered in a vast sea. This soil confers distinctive notes to the Pinot Grigio

