



## TOSCANA IGT LA SOLATIA

<b>Colore</b>	Giallo paglierino lieve, cristallino all'unghia.
<b>Aroma</b>	Note di Frutta intensa, con la pera e tratti floreali. Ricordi di sasso al sole ne esaltano la mineralità.
<b>Gusto</b>	Un sorso vellutato che innesca la frutta, in particolare la pera Abate, il miele d'acacia, e il sottofondo fresco sul finale di moderata acidità.
<b>Note</b>	Una varietà del Nord incontra il suolo toscano per dare vita a un connubio unico. Un bianco di grande piacevolezza, semplice ma dalla grande personalità.
<b>Abbinamenti</b>	Crostacei, molluschi, crudi di mare, paste bianche.
<b>Appunti dell'enologo</b>	Le uve diraspate e raffreddate vengono pressate con delicatezza. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata a 16° per circa 10 giorni. Seguono alcuni mesi di affinamento in recipienti di acciaio sulle fecce nobili a 8° con la tecnica del batonnage.
<b>Storia</b>	La prima annata del Pinot Grigio la Solatia data 2002, ma lo studio sulla risposta dei vitigni internazionali in Toscana era in corso da lungo tempo. L'idea di valorizzarne il carattere con un tocco raffinato nello stile Ruffino si è realizzata con questo vino fine e versatile.
<b>Area di produzione</b>	Toscana.

### NOTE TECNICHE

**UVAGGIO**  
100% Pinot Grigio

**VIGNETI**  
Tenuta La Solatia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
8/10°

### LO SAPEVI CHE?

Nel mondo il Pinot Grigio è considerato il bianco italiano per eccellenza. Questo è dovuto alla sua grande versatilità che consente sia di ottenere vini bianchi semplici, freschi e di grande piacevolezza, sia vini dalle tonalità ramate, ricchi nel bouquet e di grande longevità.