



Cantina di Pitigliano

Gli Archi

Bianco Pitigliano

D.O.C.

NOME:

Gli Archi

DENOMINAZIONE:

Bianco di Pitigliano

CATEGORIA:

D.O.C.

ZONA

DI PRODUZIONE:

Pitigliano - Manciano - Sorano

TERRENO:

Tufaceo - Sciolto

ALTITUDINE

DEI VIGNETI:

320m s.l.m.

DENSITÀ PER ETTARO:

4000 piante

FORMA

DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato, guyot.

UVAGGI:

Trebbiano Toscano,
Malvasia Toscana,
Chardonnay, Sauvignon.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata e affinamento in bottiglia.

GRADO ALCOLICO:

12% vol.

DESCRIZIONE:

Colore giallo paglierino scarico. Aroma fine, con sentori di frutta e fiori bianchi, Al gusto è fresco, sapido e con un ottimo equilibrio.

ABBINAMENTI:

Antipasti di mare, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle.

TEMPERATURA

DI SERVIZIO:

10 - 12 °C.

FORMATI:

0,750L