



Cantina di Pitigliano

## Bianco di Pitigliano

D.O.C.

### NOME:

Bianco di Pitigliano

### 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 - 1,5L