



Cantina di Pitigliano

Trecò

Vino Frizzante Bianco

NOME: Trecò	periodo di stoccaggio e affinamento segue la rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
DENOMINAZIONE: Vino Bianco Frizzante	
ZONA DI PRODUZIONE: Pitigliano - Manciano - Sorano	GRADO ALCOLICO: 11,5% vol.
TERRENO: Tufaceo - Sciolto	DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, gradevole profumo aromatico. Vino leggero, vivace, equilibratamente acido e sapido con un piacevole retrogusto.
ALTITUDINE DEI VIGNETI: 320m s.l.m.	ABBINAMENTI: Antipasti di mare, risi e paste con sughi leggeri, crostacei e molluschi, carni bianche e tutti i formaggi a pasta molle.
DENSITÀ PER ETTARO: 4000 piante	TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato, guyot.	FORMATI: 0,750L
UVAGGI: Trebiano toscano.	
VINIFICAZIONE: Fermentazione in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata. Dopo un	