



Cantina di Pitigliano

Aldobrandesco

Vino Spumante

DOLCE

NOME: Aldobrandesco Dolce	vinificatori d'acciaio a temperatura controllata e dopo un periodo di stoccaggio e affinamento segue la rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
DENOMINAZIONE: Vino spumante	GRADO ALCOLICO: 7% vol.
ZONA DI PRODUZIONE: Pitigliano - Manciano - Sorano	DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma fine leggermente fruttato. Vino leggero, vivace, equilibratamente morbido con un piacevole retrogusto.
TERRENO: Tufaceo - Sciolto	TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.
ALTITUDINE DEI VIGNETI: 320m s.l.m.	FORMATI: 0,750L
DENSITÀ PER ETTARO: 4000 piante	
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato, guyot.	
UVAGGI: Malvasia Toscana	
VINIFICAZIONE: Ottenuiti mediante metodo Charmat, fermentazione in	