



Cantina di Pitigliano

Aldobrandesco

Vino Spumante

DRY

NOME: Aldobrandesco Dry	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	
ZONA DI PRODUZIONE: Pitigliano - Manciano - Sorano	GRADO ALCOLICO: 11,5% vol.
TERRENO: Tufaceo - Sciolto	DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma fine leggermente fruttato. Vino leggero, vivace, equilibratamente acido e sapido con un piacevole retrogusto.
ALTITUDINE DEI VIGNETI: 320m s.l.m.	TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.
DENSITÀ PER ETTARO: 4000 piante	FORMATI: 0,750L
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato, guyot.	
UVAGGI: Trebiano Toscano	
VINIFICAZIONE: Ottenuti mediante metodo Charmat, fermentazione in	