

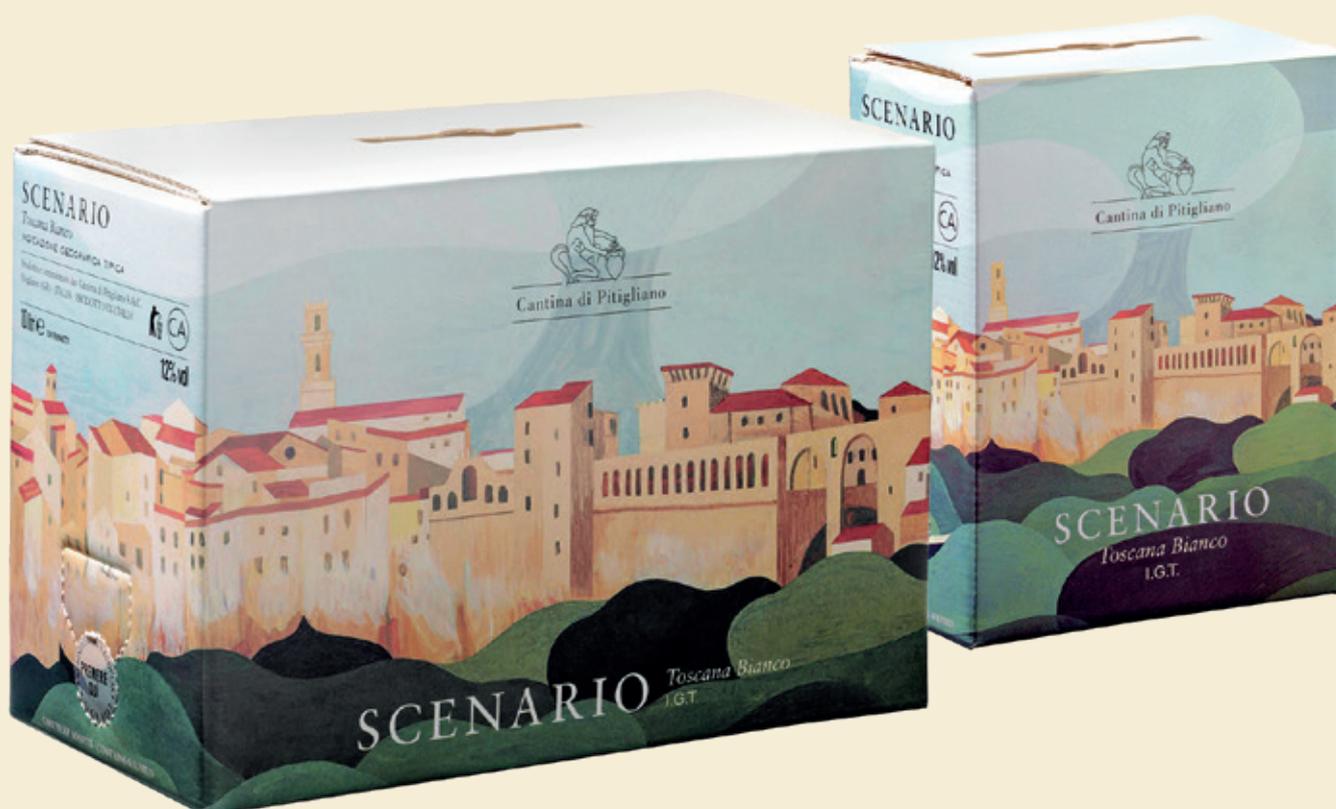


Cantina di Pitigliano

Scenario

Toscana Bianco

I.G.T.



NOME:
Scenario Bianco

DENOMINAZIONE:
Toscana Bianco

CATEGORIA:
I.G.T.

**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.

VINIFICAZIONE:
Fermentazione in vinifica-
tori d'acciaio a temperatu-
ra controllata.

GRADO ALCOLICO:
12% vol.

DESCRIZIONE:
Vino bianco secco con
sentori di frutta secca e
fiori bianchi.

ABBINAMENTI:
Vino da tutto pasto,
ottimo con carni bianche.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**
10 - 12 °C.

FORMATI:
Lt 3.000, Lt 10.000