



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.

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

GRADO ALCOLICO:
11,5% vol.

DESCRIZIONE:
Colore giallo paglierino
poco intenso.
Aroma fine, 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:
Lt 0.250, Lt 0.500,
Lt 1.000, Lt 2.000,
Lt 5.000