



Cantina di Pitigliano

## Gli Archi

*Bianco Pitigliano*

D.O.C.

**NOME:**

Gli Archi

**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,  
Chardonnay, Sauvignon.

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata e affinamento in bottiglia.

**GRADO ALCOLICO:**

12% vol.

**DESCRIZIONE:**

Colore giallo paglierino scarico. Aroma fine, con sentori di frutta e fiori bianchi, 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:**

0,750L