



Cantina di Pitigliano

## Ildebrando

*Bianco Pitigliano Superiore*  
D.O.C.

**NOME:**

Ildebrando

**DENOMINAZIONE:**

Bianco di Pitigliano  
Superiore

**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 vinifica-  
tori d'acciaio a temperatu-  
ra di 16 °C per 15 giorni e  
affinamento in bottiglia  
per due mesi.

**GRADO ALCOLICO:**

13,5% vol.

**DESCRIZIONE:**

Colore giallo paglierino.  
Profumo fine ed elegante  
con spiccate note di frutta  
esotica. Al gusto è fresco,  
sapido, delicatamente  
aromatico. È un vino  
dotato di complessità e  
struttura che rilascia uno  
spiccato retrogusto.

**ABBINAMENTI:**

Antipasti di mare, risi e  
paste con sughi leggeri,  
crostacei e molluschi,  
piatti a base di pesce,  
carni bianche e formaggi a  
pasta molle.

**TEMPERATURA**

**DI SERVIZIO:**

10 - 12 °C.

**FORMATI:**

0,375L - 0,750L