



Cantina di Pitigliano

## Bianco Kasher

TOSCANA I.G.T.

### NOME:

Kasher

### DENOMINAZIONE:

Bianco Toscano

### 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:

50% Trebbiano Toscano

50% Malvasia

### VINIFICAZIONE:

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

### GRADO ALCOLICO:

12,5% vol.

### DESCRIZIONE:

Colore giallo paglierino, aroma fine con note floreali. Al gusto è fresco, equilibrato con finale piacevolmente fruttato.

### ABBINAMENTI:

Pesce, risi e paste con sughi leggeri, carni bianche e tutti i formaggi a pasta molle.

### TEMPERATURA

#### DI SERVIZIO:

10 - 12 °C.

### FORMATI:

0,750L