



Cantina di Pitigliano

## Neltufo

Maremma Toscana  
D.O.C.

VERMENTINO



<b>NOME:</b> Neltufo Vermentino	d'acciaio a temperatura controllata e affinamento in bottiglia.
<b>DENOMINAZIONE:</b> Maremma Toscana Vermentino	<b>GRADO ALCOLICO:</b> 13,5% vol.
<b>CATEGORIA:</b> D.O.C.	<b>DESCRIZIONE:</b> Colore giallo paglierino, aroma intenso e persistente, con note fruttate e floreali fra cui si avverte il biancospino. Al gusto è fresco, equilibrato con finale piacevolmente fruttato.
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b> Pitigliano - Manciano - Sorano	<b>ABBINAMENTI:</b> Antipasti di mare, risi e paste con sughi leggeri, crostacei e molluschi, carni bianche e formaggi a pasta molle.
<b>TERRENO:</b> Tufaceo - Sciolto	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b> 10 - 12 °C.
<b>ALTITUDINE DEI VIGNETI:</b> 320m s.l.m.	<b>FORMATI:</b> 0,750L
<b>DENSITÀ PER ETTARO:</b> 4000 piante	
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b> Cordone speronato, guyot.	
<b>UVAGGI:</b> 100% Vermentino.	
<b>VINIFICAZIONE:</b> Fermentazione con lieviti selezionati, in vinificatori	