



Cantina di Pitigliano

Passito Toscano

I.G.T.

NOME:

Passito Toscano

UVAGGI:

Trebbiano, Malvasia
bianca.

DENOMINAZIONE:

I.G.T.

GRADO ALCOLICO:

14% vol.

ZONA

DI PRODUZIONE:

Pitigliano - Manciano -
Sorano

DESCRIZIONE:

Intenso, con sentori di
miele grezzo, mandorla
frutta secca. Aromatico e
muschiato, con una nota di
barrique. Il suo gusto è
continuo e persistente.

TERRENO:

Tufaceo - Sciolto

ALTITUDINE

DEI VIGNETI:

320m s.l.m.

TEMPERATURA

DI SERVIZIO:

15 - 17 °C.

DENSITÀ PER ETTARO:

4000 piante

FORMATI:

0,500L

FORMA

DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato, guyot.