



Cantina di Pitigliano

Pitiglio

Rosso Toscana

I.G.T.

NOME: vasca e 2 mesi in bottiglia.
Pitiglio

DENOMINAZIONE: GRADO ALCOLICO:
Rosso Toscano 13,5% vol.

CATEGORIA: DESCRIZIONE:
I.G.T. Il colore è rosso rubino
intenso. All'olfatto si
presenta gradevolmente
fruttato, con sentori di
frutti di sottobosco mentre
al gusto si presenta pieno
con una buona struttura
tannica e di ottima armo-
nia.

**ZONA
DI PRODUZIONE:**
Pitigliano - Manciano -
Sorano

TERRENO:
Tufaceo - Sciolto

**ALTITUDINE
DEI VIGNETI:** ABBINAMENTI:
320m s.l.m. Antipasti di terra, sughi a
base di carne, carni
bianche, arrostiti, formaggi
freschi o semistagionati.

DENSITÀ PER ETTARO: TEMPERATURA
4000 piante DI SERVIZIO:
16 - 18 °C.

**FORMA
DI ALLEVAMENTO:** FORMATI:
Cordone speronato, guyot. 0,375L - 0,750L - 5L

UVAGGI:
100% Ciliegolo

VINIFICAZIONE:
Fermentazione alcolica in
acciaio inox a temperatura
controllata e macerazione
per circa 10 giorni.
Maturazione 4 mesi in