



Cantina di Pitigliano

Vermentino

Toscana

I.G.T.

NOME:

Vermentino

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:

100% Vermentino.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione in vinifica-

tori d'acciaio a temperatura controllata e affinamento in bottiglia. Imbottigliato giovane per esaltarne la freschezza e le caratteristiche olfattive.

GRADO ALCOLICO:

13% vol.

DESCRIZIONE:

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.

ABBINAMENTI:

Antipasti di mare, risi e paste con sughi leggeri, crostacei e molluschi, carni bianche e tutti i formaggi a pasta molle.

TEMPERATURA

DI SERVIZIO:

10 - 12 °C.

FORMATI:

0,750L