



Cantina di Pitigliano

Viognier

Toscana

I.G.T.

NOME:
Viognier

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:**
Guyot.

UVAGGI:
100% Viognier.

VINIFICAZIONE:
Fermentazione in vinifica-
tori d'acciaio a temperatu-
ra di 16 °C per 15 giorni.

GRADO ALCOLICO:
12,5% vol.

DESCRIZIONE:
Colore giallo paglierino,
aroma intenso e persisten-
te, con note agrumate e di
albicocca. Al gusto fresco,
equilibrato con finale
piacevolmente fruttato.

ABBINAMENTI:
Antipasti di mare, risotti
e primi piatti, crostacei
e molluschi, carni bianche
e tutti i formaggi a pasta
molle.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO:**
10 - 12 °C.

FORMATI:
0,750L