



R o c c a c c i a

Bianco di Pitigliano Superiore “OROLUNA”

Denominazione: D.O.C. Bianco di Pitigliano Superiore

Uvaggio: Trebbiano Toscano, Vermentino, Chardonnay, Sauvignon

ANALISI SENSORIALE

Esame visivo: giallo paglierino brillante

Esame olfattivo: intenso e persistente, caratterizzato da note floreali e fruttate, si distinguono note pesca e frutti tropicali

Esame gustativo: Vivace e fresco di buona armonia e lunga persistenza

ABBINAMENTI

Formaggi e piatti di pesce

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Superficie: 3 ha

Altimetria: 320-350 s.l.m

Esposizione: elevata sud

Tipologia suolo: terreno tufaceo di origine vulcanica

Densità Impianti: 5500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: cordone speronato alto

Età media del vigneto: 12-13 anni

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa ha: 80 q.li di uva

Epoca Vendemmia: settembre

Conduzione vendemmia: meccanica

Pigiatura: soffice

Fermentazione alcolica: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 18° C

Durata fermentazione: 10 giorni

Affinamento: acciaio inox

Durata affinamento: 4 mesi

Imbottigliamento: gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

