



R ^T o c c a c c i a ^A

Bianco di Pitigliano “POGGIOSTELLATO”

Denominazione: Bianco di Pitigliano DOC

Varietà: Trebbiano, Chardonnay

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdolini.

Profumi: delicati sentori fruttati, leggermente agrumati.

Gusto: asciutto, di medio corpo con retrogusto leggermente amarognolo.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo; adatto a piatti a base di pesce, a zuppe di verdure e a formaggi a pasta molle.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Superficie (in ha): 8 ha

Altimetria: 320-350 s.l.m.

Esposizione: sud

Tipologia di suolo: terreno mediamente sabbioso di origine vulcanica

Densità impianti: 5.000 ceppi ad ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media del vigneto: 25 anni

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa ad ha: 90 q.li ad ha

Epoca vendemmia: settembre

Condizione vendemmia: meccanica

Pigiatura: soffice

Contenitori fermentazione: acciaio

Temperatura di fermentazione: 16° C

Durata della fermentazione: 10 giorni

Contenitori affinamento: acciaio inox.

Durata affinamento: 2 mesi

Imbottigliamento: mese di Gennaio

Affinamento in bottiglia: 1 mese

