

# BIANCO DI PITIGLIANO

D.O.C.  
TALAMO



**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 4500 ceppi / ettaro

**Tipologia di terreno:** da arenareo limoso a tufaceo

**Altitudine:** circa 150 metri s.l.m.

**Età dei vigneti:** 15 - 20 anni

**Epoca di vendemmia:** fine settembre

**Modalità di fermentazione:** raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C) in acciaio inox. Fermentazione malolattica non svolta.

**Maturazione:** in acciaio per tre mesi con le fecce fini.

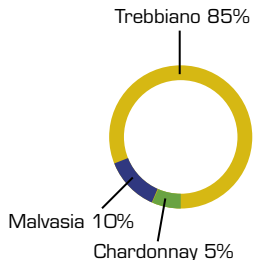
**Affinamento:** a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.

**Capacità d'invecchiamento:** il Bianco di Pitigliano è un vino da bersi giovane, entro i 2 anni dalla vendemmia.

**Descrizione:** giallo paglierino carico. Delicato ed elegante all'olfatto, con le note più decise fruttate che si arricchiscono di sfumature floreali e di bergamotto. Secco, giustamente morbido, in bocca si caratterizza per il carattere minerale che viene rafforzato dalla freschezza pronunciata dando grande godibilità all'assaggio. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.

Pallettizzazione:

N. 6 bottiglie x cartone - N. 21 cartoni x fila - N. 5 file su pallet - Totale= N. 105 cartoni.



tulipano di medie dimensioni.



8 - 10 °C

Abbinamento:

