



R O C C A C C I A

*Azienda Vitivinicola & Agriturismo*

## **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:** 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:** 90 q.li ad ha

**Epoca vendemmia:** settembre

**Conduzione 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

