



RASENNO

BIANCO DI PITIGLIANO SUPERIORE D.O.C.

Uve:	Trebbiano 85%, Chardonnay 15%
Sistema di allevamento:	ordone speronato
Densità d'impianto:	3000 / 4000 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	da arenareo limoso a tufaceo
Altitudine:	variabile tra 100 e 300 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 Rasenno 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.
Abbinamento:	la struttura, la persistenza e l'ottimo equilibrio lo rendono adatto ad abbinamenti diversi, dagli antipasti di pesce ai primi piatti, ai secondi a base di pesce o carni bianche.
Temperatura di servizio:	10 - 12°C
Bicchieri ideale:	tulipano di medie dimensioni.

