
VINO BIANCO “Pulcianello” Vecchia Cantina

Classificazione del vino: Bianco Pulcianello
Comune di produzione: si estende nei comuni di Arezzo e Siena.
Resa per ettaro: 120 q.li uva pari a 84 q.li vino.
Altimetria dei vigneti: 250/300 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.
Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 18-20°C.
Bouquet: delicato e complesso con piacevoli note di pesca bianca e albicocca.
Gusto: brillante e vivace dove spicca un’ ottimo equilibrio tra alcol ed acidità
Temperatura di servizio ideale: 12°C.
Abbinamento: adatto ad essere servito come aperitivo, può essere consumato anche fuori pasto o con piatti leggeri a base di pesce e formaggi a pasta morbida



Wine name and classification: Bianco Pulcianello
Production area: Arezzo and Siena.
Yield per hectare: 120 quintals of grape, the equivalent of 84 quintals of wine.
Altitude of vineyards: 250/300 m above sea level.
Soil type: medium hill to predominantly alluvial soil.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.
Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 18-20° C.
Colour: straw yellow with greenish glares.
Bouquet: delicate and complex with pleasant notes of white peach and apricot.
Taste: bright and vivid, with very good balance between alcohol and acidity.
Ideal service temperature: 12° C.
Food pairing: best as an aperitif, it may be served at any time of the day or with light fish and soft cheese.