



DENOMINAZIONE

Vernaccia di San Gimignano

UVAGGI

Vernaccia di San Gimignano 100%,

ZONA DI PRODUZIONE

Italia – Regione Toscana – San Gimignano

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Fermentazione in bianco con macerazione prefermentativa a freddo.

Maturazione in acciaio di piccola capacità

Affinamento in bottiglia per due mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di profumo fine e intenso al gusto si rivela equilibrato con una giusta acidità, persistente.

TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5%



BIOLOGICO