



**DENOMINAZIONE**

Vernaccia di San Gimignano

**UVAGGI**

Vernaccia di San Gimignano 90%,  
altre Varietà Complementari 10%

**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 ORGANOLETICHE**

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

**TITOLO ALCOLOMETRICO**

12,5%