
RAMPA DI FUGNANO

di Traxler & Ehrenbold



ALATA

Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.

denominazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG

zona di produzione: San Gimignano - SI

colore: paglierino

riflessi: oro

intensità: brillante

profumo: intenso , persistente

sentori: acacia, limone, mele, pesca

sapore: secco, fresco, armonico

vinificazione: spremitura, fermentazione acciaio, temperatura controllata, travasi, malolattica, assemblaggio, chiarificazione, stabilizzazione

affinamento in bottiglia: 2 mesi

abbinamenti: si sposa ottimamente con tutto il pesce e con i frutti di mare.

È ottima anche per le carni bianche e come aperitivo.

vitigni: Vernaccia

produzione media bottiglie: 25.000

vigneti: vari, tutti di ottima esposizione.

terreno: sabbioso, argilloso.

impianto: i nuovi impianti presentano un totale di circa 6000 piante/ha.

resa: la produzione di uva è di circa 8.000 Kg/ha.

vendemmia: manuale in piccole casse areate.