
RAMPA DI FUGNANO

di Traxler & Ehrenbold



PRIVATO

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

denominazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG

zona di produzione: San Gimignano - SI

colore: paglierino

riflessi: oro

profumo: intenso, persistente, ampio

sentori: acacia, limone, mele, pesca, mandorle, vaniglia

sapore: secco, fresco, morbido, equilibrato

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

affinamento in bottiglia: 3 mesi

abbinamenti: questa Vernaccia oltre ad essere un perfetto accompagnamento per il pesce, risulta ottima anche con i formaggi e con le carni bianche.

Perfetta anche come aperitivo.

vitigni: Vernaccia

produzione media bottiglie: 4000

vigneti: la Vernaccia riserva viene prodotta scegliendo le uve di più alta qualità dei nostri vigneti.

terreno: il tipo di terreno è quello che caratterizza la maggior parte dei vigneti della nostra azienda, cioè argillo-sabbioso.

impianto: la densità è di circa 6.000 piante/ha.

vendemmia: la vendemmia è manuale in piccole casse areate.