

---

# RAMPA DI FUGNANO

di Traxler & Ehrenbold

---



## VI OGNI È

### *Bianco Colli della Toscana centrale I.G.T.*

**denominazione:** Bianco Colli della Toscana centrale IGT

**zona di produzione:** San Gimignano

**colore:** paglierino

**riflessi:** oro

**profumo:** intenso ,

**sentori:** tiglio, ananas, banana, mele, pesca, vaniglia

**sapore:** secco, armonico

**vinificazione:** diraspatura, spremitura, fermentazione acciaio, temperatura controllata

**affinamento:** in parte 6 mesi di barrique e 6 mesi in bottiglia

**abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, si lega bene con formaggi, patè e con quant'altre cose sfiziose il vostro palato vorrà gustare.

**vitigni:** Viognier

**produzione media bottiglie:** 3500

**vigneti:** Piccolo appezzamento con ottima esposizione.

**terreno:** Il tipo di terreno è lo stesso che caratterizza quasi tutto il resto dei nostri vigneti, e cioè un terreno argillo-sabbioso.

**resa:** La produzione essendo l'impianto ancora piuttosto recente è attualmente in crescita.

**vendemmia:** Anche la vendemmia di questo appezzamento, come del resto tutta la vendemmia nella nostra azienda, si svolge a mano con l'utilizzo di piccole casse areate di circa 20Kg ognuna, le quali garantiscono che l'uva scelta arrivi in cantina nelle migliori condizioni.