



• F U G N A N O •

SAN GIMIGNANO

FATTORIA DI FUGNANO

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. DA FUGNANO



DENOMINAZIONE

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

VITIGNO

100% Vernaccia.

ZONA DI PRODUZIONE

Versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano,
zona Fugnano.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 300 s.l.m., orografia collinare, suoli argillosi
con forte presenza di minerali ferrosi. Inverni piuttosto rigidi con
estate ventilate e miti, forti escursioni termiche diurne che
favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

VIGNETO E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Allevamento a controspalliera alto con potatura a cordone
speronato, la densità è di circa 4000 piante per ettaro con una
resa di circa 1,5 Kg/pianta.

VENDEMMIA

La raccolta è effettuata manualmente con selezione dei grappoli
della parte mediana e bassa del vigneto Bombereto. La raccolta
avviene l'ultima settimana di Settembre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione.

ALCOL

12,50%.

ASPETTO VISIVO

si presenta di un colore giallo paglierino con lievi sfumature
tendenti al verde.

OLFATTO

Al naso risulta netto, con note aromatiche di timo, ginepro, paglia,
con lievi accenni finali agli agrumi. Il palato è vibrante e fresco,
note balsamiche che da subito ne definiscono il carattere.

AL PALATO

Buona acidità e persistenza del frutto, con rimandi al mentolato e
al mandarino, la beva è accattivante e diretta.