



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.