



FATTORIA DI FUGNANO

## VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. DONNA GINA



### 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 330 metri s.l.m. L'orografia collinare presenta suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi, inverni piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Forti, le escursioni termiche diurne che favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

### VIGNETO E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

L'allevamento a contropalliera alto segue una potatura a cordone speronato. La densità è di circa 4.000 piante per ettaro con una resa di circa 1,2 Kg/pianta.

### VENDEMMIA

La raccolta viene effettuata manualmente con selezione della parte alta del vigneto fino ad arrivare alla parte più vecchia.

### VINIFICAZIONE

Le uve, precedentemente selezionate in vigna con un'attenta cernita manuale, vengono diraspate e sottoposte a criomacerazione per 48 ore. Successiva pressatura soffice, il mosto viene illimpidito tramite chiarifica statica a freddo. Terminata la fase di chiarifica si procede con la fermentazione con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle uve. Al termine della fermentazione, avviene un affinamento in acciaio per circa dieci mesi sulle fecce fini.

### ALCOL

13,50%

### ASPETTO VISIVO

Colore giallo paglierino.

### OLFATTO

Al naso regala fin da subito una complessità aromatica interessante presentando note fresche di timo, felce, ginepro, canapa, che lasciano sul finale un ricordo di agrumi e successivamente una piacevolissima nota balsamica.

### AL PALATO

L'entrata in bocca è decisa e appagante. Acidità e mineralità la fanno da padrona, lasciando spazio a un complesso ma lungo retrogusto che ricorda quasi note salmastre.