



Vernaccia di San Gimignano

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

Zona di produzione: Loc. Montauto San Gimignano

Vendemmia annata 2010

Numero di bottiglie 40.000



Uvaggio: Vernaccia di San Gimignano 90%, altre varietà complementari 10%

Altitudine media dei vigneti: 280 Metri s.l.m.

Tipologia di terreno: Terreni Pliocenici con presenza di argilla , medio impasto

Resa per ettaro: 6 Tonnellate

Densità di impianto: 5000

Sistema di allevamento: Guyot, cordone speronato

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Settembre/ Prima decade di Ottobre

Vinificazione: In bianco con macerazione prefermentativa a freddo

Tipologia Serbatoi di Fermentazione: acciaio inox di piccola capacità

Temperatura di Fermentazione: 15 ° C

Durata di Fermentazione: 21 giorni

Epoca di Imbottigliamento: A partire dal mese di febbraio dopo la vendemmia

Affinamento in bottiglia: Minimo 3 mesi

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C

Gradazione alcolica: 13%

Acidità Totale: 6.40 g/l

PH: 3.30

Estratto Secco: 25.9 g/l

Residuo Zuccherino: 1.7 g/l

Note organolettiche: Di profumo fine e intenso al gusto si rivela equilibrato con una giusta acidità, persistente.

Castello Montauto

Località Montauto 53037 San Gimignano Siena – Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: info@castellodimontauto.it www.castellodimontauto.it
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net