

CASTELLO MONTAÙTO



Vernaccia di San Gimignano

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

Zona di produzione: San Gimignano

Vendemmia annata: 2017

Numero di bottiglie: 14.000

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: 60 q

Densità di impianto: 5000

Sistema di potatura: Guyot, Cordone speronato

Vinificazione: In bianco con macerazione prefermentativa a freddo

Temperatura di Fermentazione: 15°C

Durata di Fermentazione: 15 giorni

Affinamento: Minimo 3 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 10° - 12°C

Gradazione Alcolica: 13 % vol.

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

Abbinamenti: Risotti, piatti a base di pesce e formaggi.

TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI

Castello Montauto

Località Montauto – 53037 San Gimignano – Siena - Italy

Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150

Email : info@castellodimontauto.it www.castellodimontauto.it