



FONTALEONI

NOME:

Riserva

DENOMINAZIONE:

Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g.

VITIGNO:

Vernaccia 100%

VIGNETI:

Altitudine 180 mt slm, Età 15-25 anni

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura

controllata sotto i 20° C, il 90% riposa sulle fecce fini, il 10% matura 6 mesi in legno piccolo, breve periodo in acciaio, chiarifica, filtrazione e affinamento per 2 anni in bottiglia.

SCHEDE DEGUSTATIVA:

Colore giallo paglierino tendente al dorato, l bouquet è ampio e persistente con toni balsamici e agrumati. Leggero sentore di zafferano. La bocca è energica nella progressione. Ottima beva. Ottima acidità e sapidità.

PRODUZIONE ANNUA:

3.000 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C