



**FONTALEONI**

**NOME:**

Casanuova

**DENOMINAZIONE:**

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

**VITIGNO:**

Vernaccia 95% Chardonnay 5%

**VIGNETI:**

Altitudine 180 mt slm, Età 30 anni

**VINIFICAZIONE:**

Raccolta manuale, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata sotto i 20°C. Riposo sulle fecce fini per circa 6 mesi in botti grandi di rovere francese. Chiarifica, filtrazione e affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.

**PRODUZIONE ANNUA:**

5.000 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8-10°C

**SCHEDE DEGUSTATIVA:**

Colore giallo paglierino, al naso sentori floreali, fruttati e spiccata mineralità. Al palato freschezza e sapidità

