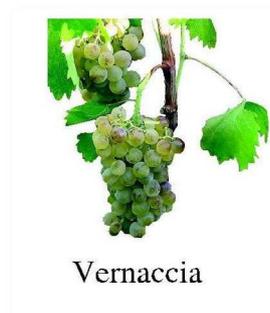


CARATO – Vernaccia di San Gimignano DOCG

Zona di produzione	San Gimignano
Composizione del terreno	Calcareo con sedimenti marini
Produzione media annua	6000 bordolesi da 0,75 lt
Altitudine media vigneti	350 metri slm
Densità per ettaro	5500
Forma di allevamento	Cordone speronato
Uvaggio	100% Vernaccia
Coltivazione	Rigorosamente biologica
Ente certificatore	ICEA
Vinificazione	Mosto fiore fermentato in barriques
Affinamento	12 mesi in barrique
Invecchiamento	24 mesi in bottiglia
Esame visivo	Giallo paglierino carico
Esame olfattivo	Intenso, fiori di limone e di gelsomino
Esame gustativo	Agrumi, spezie, lungo retrogusto sapido ed avvolgente
Abbinamenti	Formaggi, a fine pasto dopo un grande rosso



MONTENIDOLI di Maria Elisabetta Fagioli

I - 53037 San Gimignano (SI)

Tel.: 0039 0577 941565

Fax: 0039 0577942037

e-mail: montenidoli@valdelsa.net

www.montenidoli.com