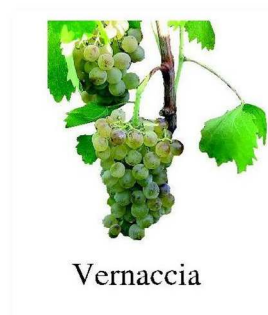


FIORE – Vernaccia di San Gimignano DOCG

Zona di produzione	San Gimignano
Composizione del terreno	Calcareo con sedimenti marini
Produzione media annua	18.000 bordolesi da 0,75 lt
Altitudine media vigneti	250 / 350 metri slm
Densità per ettaro	5500
Forma di allevamento	Cordone speronato
Uvaggio	100% Vernaccia
Coltivazione	Rigorosamente biologica
Ente certificatore	ICEA
Vinificazione	Mosto fiore da pressatura naturale
Affinamento	In vasche di acciaio e cemento vetrificato sulle fecce nobili
Invecchiamento	In bottiglia
Esame visivo	Paglierino scarico
Esame olfattivo	Fine, elegante, etereo
Esame gustativo	Sapido, minerale, persistente
Abbinamenti	Cucina a base di burro. Aperitivi, piatti con salse delicate, pesce al vapore, carni bianche.



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