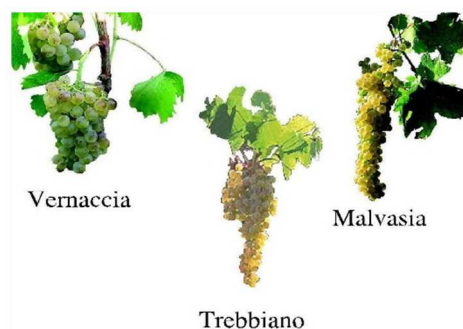




IL TEMPLARE – Toscana IGT Bianco

Zona di produzione	San Gimignano
Composizione del terreno	Argilloso, calcareo con sedimenti marini
Produzione media annua	3000 bordolesi da 0,75 lt
Altitudine media vigneti	350 metri slm
Densità per ettaro	5500
Forma di allevamento	Guyot e cordone speronato
Uvaggio	80% Vernaccia, 15% Trebbiano gentile, 5% Malvasia bianca
Coltivazione	Rigorosamente biologica
Ente certificatore	ICEA
Vinificazione	Mosto fiore fermentato in barriques
Affinamento	12 mesi in barrique e 12 mesi in cemento vetrificato
Invecchiamento	24 mesi in bottiglia
Esame visivo	Giallo brillante
Esame olfattivo	Complesso ed intrigante
Esame gustativo	Speziato con lungo retrogusto.
Abbinamenti	Molluschi, crostacei, grandi pesci di mare, tartufo, funghi, foie gras, con il formaggio 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