



TRADIZIONALE – Vernaccia di San Gimignano DOCG

Zona di produzione	San Gimignano
Composizione del terreno	Calcareo con sedimenti marini
Produzione media annua	25000 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	Macerazione sulle bucce
Affinamento	In vasche di cemento vetrificato
Invecchiamento	In bottiglia
Esame visivo	Giallo paglierino con riflessi dorati
Esame olfattivo	Profumi di erbe e mandorle
Esame gustativo	Sapore asciutto, speziato, con lungo retrogusto
Abbinamenti	Cucina mediterranea a base di olio Frittiture di pesce, sushi, verdure



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