



# Fornacelle



## **FIORA - VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG RISERVA BIOLOGICO**

**Zona di produzione:** San Gimignano (SI)

**Uvaggio:** 100% Vernaccia

**Altitudine:** 190 m s.l.m.,

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Periodo di vendemmia:** dal 15 al 30 di  
settembre

**Fermentazione Maturazione:** Botte di rovere  
da 5 HL

**Affinamento:** bottiglia minimo 6 mesi

**Colore:** giallo paglierino carico con riflessi  
dorati nell'invecchiamento

**Olfatto:** odore fine note agrumate, pesca  
bianca e vaniglia

**Gusto:** In bocca è piacevolmente fresca e  
pulita, equilibrio tra acidità e sapidità

**Temperatura di servizio:** 8/10° C

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Abbinamento consigliati:** accompagna piatti  
di media complessità o formaggi anche di  
media stagionatura