Fornacelle

TICCIO – BIANCO

Zona di produzione: San Gimignano (SI)

Uvaggio: prevalenza Vernaccia, Trebbiano, Malvasia

Altitudine: 200 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato basso

Periodo di vendemmia: da metà settembre a metà ottobre

Maturazione: acciaio

Affinamento: bottiglia minimo 3 mesi

Colore: giallo paglierino

Gusto: in bocca è piacevolmente fresco e pulito, con sensazioni finali riconducibili alla frutta fresca

Temperatura di servizio: 8 – 10° C

Abbinamenti consigliati: accompagna piatti di pesce, carni bianche o formaggi.