Fornacelle

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

BIOLOGICO

Zona di produzione: San Gimignano (SI)

Uvaggio: 100% Vernaccia

Altitudine: 190 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: dal 15 al 30 settembre

Maturazione: acciaio

Affinamento: bottiglia minimo 3 mesi

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati nell'invecchiamento

Olfatto: odore fine con note floreali e agrumate

Gusto: In bocca è piacevolmente fresca e pulita, con una buona consistenza

Temperatura di servizio: 8 – 10° C

Gradazione alcolica: 13% vol.

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