



# 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:** cordone speronato

**Periodo di vendemmia:** dal 1 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 agrumati

**Gusto:** in bocca è piacevolmente fresca e pulita, con sensazioni finali riconducibili alla mandorla

**Temperatura di servizio:** 8 – 10° C

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