

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Fontaleoni Soc. Agricola Semplice

## ALLEVAMENTO

Cordone speronato

## NOME DEL VINO

Fontaleoni Vernaccia di San  
Gimignano Selezione Casanuova

## ESPOSIZIONE

Sud Ovest

## DENOMINAZIONE

Vernaccia di San Gimignano  
DOCG

## ALTITUDINE

200 mt s.l.m.

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

35 anni

## ANNATA IN COMMERCIO

2017

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcare, tufo

## REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

## EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Settembre

## TIPOLOGIA

Bianchi

## ETTARI VITATI

1,5 ha

## STILE DI PRODUZIONE

## RESA PER ETTARO

7.000 kg/ ha

## ZONA DI PRODUZIONE

San Gimignano (Si)

## ENOLOGO/CONSULENTE

Paolo Caciorgna

## VINIFICAZIONE

Raccolta manuale, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata sotto i 20°C. Riposo sulle fecce fini per circa 6 mesi, leggero affinamento in grandi botti di rovere e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

## AFFINAMENTO

Affinamento 3 mesi in grandi botti di rovere da 50 HL

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

## VITIGNO/I

100% Vernaccia

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

D292