

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

La Lastra Azienda Agricola

NOME DEL VINO

La Lastra Vernaccia di San Gimignano Riserva

DENOMINAZIONE

Vernaccia di San Gimignano
DOCC Riserva

CLASSIFICAZIONE

DOCC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Toscana

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

San Gimignano

VINIFICAZIONE

Vinificazione: in bianco, pressatura soffice e macerazione prefermentativa a freddo.
Tipologia serbatoi di fermentazione: acciaio inox di piccola capacità e barriques nuove e di secondo passaggio.
Temperatura di fermentazione: 16°C.

AFFINAMENTO

Maturazione: in barriques e acciaio; blending in acciaio dopo 6 mesi.
Affinamento in bottiglia: minimo 4 mesi

VITIGNO/I

98% Vernaccia di San Gimignano -
1% Malvasia lunga del Chianti - 1%
Trebiano Toscano

ALLEVAMENTO

Guyot, Cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud

ALTITUDINE

280 mt. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

terreno pliocenico mediamente argilloso con intrusioni di sabbia calcarea

EPOCA DI VENDEMMIA

seconda decade di settembre

ETTARI VITATI

1,5

RESA PER ETTARO

7000 Kg/Ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Enrico Paternoster

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

8.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7469