

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

La Lastra Azienda Agricola

NOME DEL VINO

La Lastra Vernaccia di San Gimignano

DENOMINAZIONE

Vernaccia di San Gimignano
DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2020

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. Temperatura di fermentazione: 16°C.

AFFINAMENTO

Maturazione: in acciaio. Affinamento in bottiglia: minimo 2 mesi

VITIGNO/I

98% Vernaccia di San Gimignano - 2% Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca lunga del Chianti

ALLEVAMENTO

Guyot, Cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud

ALTITUDINE

260 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

5,2

RESA PER ETTARO

7000 Kg/Ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Enrico Paternoster

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

20.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E7470