



FONTALEONI

NOME:
Fontaleoni

DENOMINAZIONE:
Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g.

VITIGNO:
Vernaccia 100%

VIGNETI:
Altitudine 100/300 mt slm, Età 15/30 anni

VINIFICAZIONE:
Raccolta manuale, pressatura soffice,
fermentazione in acciaio a temperatura controllata
sotto i 20°C, chiarifica, filtrazione e affinamento
in bottiglia 3 mesi.

SCHEDE DEGUSTATIVA:
Colore giallo paglierino, al naso sentori floreali di ginestra e fruttati di
mela verde. Al palato freschezza e sapidità

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

PRODUZIONE ANNUA: 60 000 BOTTIGLIE

Società agricola Fontaleoni - località Santa Maria 39/A, 53037 San Gimignano (SI)
tel.: 0577 95.01.93 - fax: 0577 95.16.91 - www.fontaleoni.com - info@fontaleoni.com