

ACQUAIOLE

DENOMINAZIONE

Vernaccia di San Gimignano DOCG

UVAGGIO

100% Vernaccia

VIGNA

Casalchino e Ghinzano

TERRENO

Medio impasto e ricca presenza di scheletro

ALTITUDINE

410 metri slm

RESA PER ETTARO

50 quintali

ETA DELLE VIGNE

30 anni

VENDEMMIA

Manuale, inizio di settembre

VINIFICAZIONE

Refrigerazione delle uve in cassetta a 2°C per 24 ore e successiva pressatura soffice delle uve. Stabulazione per 10 giorni del mosto mantenuto a freddo, decantazione statica del mosto e primo travaso per illimpidire il succo a cui segue la fermentazione alcolica a 13,5°C per circa 3 settimane.

MATURAZIONE

Al termine della fermentazione il vino viene travasato per separare le fecce più pesanti. Segue un periodo di elevazione sulle fecce fini di circa 5 mesi.



Fattoria La Torre



In etichetta dettaglio di:
G. Fattori - *Acquaiole Livornesi* - 1865
dalla collezione di E. Angiolini