

# LA VILLA

## DENOMINAZIONE

Vernaccia di San Gimignano DOCG

## UVAGGIO

100% Vernaccia

## VIGNA

Cantina e Villa

## TERRENO

Medio impasto e ricca presenza di scheletro

## ALTITUDINE

320 metri slm

## RESA PER ETTARO

60 quintali

## ETA DELLE VIGNE

25 anni

## VENDEMMIA

Manuale, inizio di settembre

## VINIFICAZIONE

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