



CECCHI

TORREBONA Vernaccia di San Gimignano



Denominazione: Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.
Zona di Produzione San Gimignano
Vendemmia annata 2018
Numero di Bottiglie : 280.000

Uvaggio: Vernaccia di San Gimignano 90%, altri vitigni complementari 10%
Altitudine: 290 mt slm
Tipologia di terreno: Terreno pliocenico con prevalenza di sabbia calcarea
Resa per ettro: 70 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Guyot e Cordone Speronato

Vinificazione: In bianco con macerazione prefermentativa a freddo
Temperatura di Fermentazione: 15 °C
Durata Fermentazione: 15 giorni
Affinamento: minimo 2 mesi in bottiglia

Service temperature: 12° - 14 °C
Alcoholic content: 12,5 % vol

Note di degustazione: La Vernaccia nasce da un vitigno importante, in un territorio con il quale Cecchi ha un forte legame. Dal profumo fine e delicato, trova nell'equilibrio e nella freschezza le sue principali caratteristiche.

Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di pesce e con carni bianche.

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net