



# 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

**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](mailto:cecchi@cecchi.net) [www.cecchi.net](http://www.cecchi.net)