



ACQUISTATO IL

Vernaccia di San Gimignano DOCG Alata

2016

Lasciati conquistare anche tu



Unico bianco toscano ad ottenere la DOCG, la Vernaccia si distingue per la tipica sapidità e per l'assaggio asciutto. E grazie alla piacevolissima interpretazione di Rampa di Fugnano è facile capire come mai la Vernaccia nel corso della storia ha saputo conquistare poeti, papi e sovrani, vantando persino Dante e Boccaccio tra i suoi estimatori.

Quella di Rampa di Fugnano è una giovane azienda toscana situata poco ad ovest di San Gimignano. Guidata dai coniugi Gisela Traxler e Herbert Ehrenbold dagli anni '90, l'azienda sorge sui resti di un monastero del IX secolo, su una collinetta da cui la vista della città e delle vigne è davvero incantevole. Totalmente orientata alla sostenibilità, Rampa di Fugnano ha fatto della naturalità la sua bandiera.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso, argilloso
Esposizione	Sudovest, 320 s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	Vernaccia di San Gimignano 100%
Gradazione	12,50%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Tutti i piatti a base di pesce o formaggi freschi
Vinificazione	Spremitura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, travasi, malolattica, assemblaggio, chiarifica e stabilizzazione.
Sensazioni	Piacevole, varietale, caratterizzata dalla tipica sapidità e dall'assaggio asciutto

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821