

# Il Lebbio

PRODUZIONE E VENDITA DI VINO E OLIO - AGRITURISMO

## vernaccia di San Gimignano

### D.O.C.G.

**VITIGNO:** Vernaccia di san Gimignano 100%

**DENSITÀ DI PIANTE PER HA:** 4500

**RESA PER HA:** 60 hl

**TERRENI:** sabbiosi, argillosi

**ESPOSIZIONE:** sud/sud-est

**ALTITUDINE:** 150-250 mt s.l.m.

**VENDEMMIA:** eseguita interamente a mano



**VINIFICAZIONE:** in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Utilizzo di lieviti selezionati.

**MATURAZIONE:** per tre mesi in acciaio, parzialmente sur-lie.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**COLORE:** giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

**PROFUMO:** fine e fruttato, molto armonico con evidenze di albicocca, mela ampliate da lievi richiami floreali.

**SAPORE:** asciutto, giustamente acidulo, di medio corpo con leggera e gradevole nota amara finale.

**CONTENUTO ALCOLOMETRICO:**

**ANNATA:**

Az. Agricola **Il Lebbio** dei F.lli Niccolini s.s. Soc. Agr. - Loc. San Benedetto, 11/C - 53037 San Gimignano (SI)

Tel e fax +39 0577 944725 - **Luciano** +39 335 6159109 - **Roberto** +39 338 7706379

P. I. 00726770522

**illebbio@libero.it - www.illebbio.it**