

Il Lebbio

PRODUZIONE E VENDITA DI VINO E OLIO - AGRITURISMO

6 tropie

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G.

VITIGNO: Vernaccia di san Gimignano 100%

DENSITÀ DI PIANTE PER HA: 4500

RESA PER HA: 50 hl

TERRENI: sabbiosi, argillosi, calcarei

ESPOSIZIONE: sud

ALTITUDINE: 200-250 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 sulle fecce con batonnage.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: giallo paglierino tenue tendente al dorato con l'invecchiamento.

PROFUMO: fruttato ed elegante con fini sentori caratteristici del vitigno. Indugia soprattutto su note floreali fresche e pulite, rifinite da leggeri toni di mandorla.

SAPORE: asciutto, armonico e strutturato con un lungo ed elegante retrogusto. Data la sua struttura è tra i pochi bianchi che gradisce subire un breve invecchiamento.

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