

# CARROBACCO

## DENOMINAZIONE

Vernaccia di San Gimignano DOCG

## UVAGGIO

100% Vernaccia

## VIGNA

Casalchino e Ghinzano

## TERRENO

Medio impasto e ricca presenza di scheletro

## ALTITUDINE

410 metri slm

## RESA PER ETTARO

50 quintali

## ETA DELLE VIGNE

30 anni

## VENDEMMIA

Manuale, inizio di ottobre

## VINIFICAZIONE

Refrigerazione delle uve in cassetta a 2°C per 24 ore e successiva pressatura soffice del grappolo intero. Stabulazione per 10 giorni del mosto mantenuto a freddo, decantazione statica del mosto e primo travaso per illimpidire il succo a cui segue la fermentazione alcolica a 16°C di temperatura per circa 3 settimane in carati da 5 Hl di rovere francese di primo e secondo passaggio con batonnage settimanali.

## MATURAZIONE

Al termine della fermentazione il vino viene travaso e riportato in legno per separare le fecce più pesanti dove rimarrà per 12 mesi. Successivamente il vino viene travasato in vasche di cemento ed imbottigliato.



Fattoria La Torre



In etichetta dettaglio di:  
V. Cagianca - *Ritorno dai Campi* - 1862  
dalla collezione di E. Angiolini