

SCIALLEBIANCO

DENOMINAZIONE

Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva

UVAGGIO

100% Vernaccia

VIGNA

Albano

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 2,25 Hl di rovere francese di primo 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 18 mesi. Successivamente il vino viene travasato in vasche di cemento dove affina ancora per 4 mesi e successivamente imbottigliato .



Fattoria La Torre



In etichetta dettaglio di:
S.Lega - Lo scialle bianco - 1891
dalla collezione di E. Angiolini