



Prodotti

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

English Version

[A Filippo](#)
[Biscondola](#)
[Bottaccio](#)
[Chianti](#)
[Chianti Riserva](#)
[Paterno II](#)
[Lo Chà](#)
[Mangiafoco](#)
[Saublà](#)
[Saxa Calida](#)
[Silicum](#)
[Vernaccia](#)
[Vin Santo](#)
[Olio](#)



Vernaccia di San Gimignano 100%
Raccolta manuale in cassette e pressatura soffice in gas inerte.

Capacità disponibili:
ml. 375
ml. 750
ml. 1500 (su richiesta)

Vinificazione:
Uve pressate direttamente intere e pulizia statica a freddo del mosto. Fermentazione in inox.

Temperatura e durata di fermentazione: 18°C per 30 giorni. Contatto sulle fecce nobili per 60 giorni.
Colore giallo paglierino, profumo fruttato con note floreali, di buona struttura, armonico e persistente.



AZIENDA AGRICOLA IL PARADISO DI CAPPELLI GRAZIELLA Loc. Strada, 21/a - 53037 San Gimignano - SI - Italy - TEL/FAX: +39 (0)577 941500
PIVA 00292100526 - e-mail: poderidelparadiso@cappelligraziella.191.it - Powered by: EXISTS

Safra 2012. Almoço em 10/12/2017. Natal Ribotta.