



# Fattoria San Donato



## RISERVA “BENEDETTA”

**Tipologia:** Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g. Riserva

**Zona di produzione:** San Gimignano

**Vigneto di produzione:** Vallebagni – Poggio ai Colli 400mt/ slm

**Esposizione:** sud e sud-est

**Caratteristiche del terreno:** misto argilla e sabbia pliocenica

**Forme di allevamento:** cordone speronato, Guyot

**Produzione annuale uva:** 30q/li

**Produzione annuale vino:** 15 hl – 2000 bordolesi

**Uvaggio:** 100% Vernaccia di San Gimignano

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Acidità totale:** 5.8

**Residuo zuccherino:** 2.00

**Vinificazione:** Le uve raccolte manualmente vengono sottoposte ad una soffice pressatura, il mosto messo in vasca di acciaio subisce una decantazione statica e viene fatto fermentare per 2/3 in acciaio ad una temperatura compresa tra i 17-18 °C e per 1/3 parte in acciaio e parte in barriques francesi di 2° passaggio. Assemblato in unica vasca in estate si affina naturalmente per altri 6 mesi. Imbottigliato a gennaio può essere consumato da maggio, dopo quattro mesi di affinamento in vetro.

**Caratteristiche organolettiche:** Ne risulta un vino di colore giallo intenso con riflessi dorati, ha profumo caratteristico, molto intenso maturo e leggera nota di vaniglia. Di sapore asciutto, morbido e armonico conserva il retrogusto piacevolmente amarognolo tipico della Vernaccia di San Gimignano.

**Abbinamenti:** E' un vino che si presta a svariati abbinamenti, dalle carni bianche alle zuppe sia di pesce che di verdure, risotti, formaggi molli e frutta secca. Va servito ad una temperatura di 13-15 °C.