



LE SÒLIVE

VIGNA APRICO 2004

Vernaccia di San Gimignano DOCG

UVAGGIO

100% Vernaccia di San Gimignano

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Estensione:	ha 3,5 ad esposizione sud-est
Terreno:	composto di medio impasto con sabbia 70%, limo 17%, argilla 13%
Altitudine media:	200 mt.
Densità di impianto:	4.500 per ha
Forma di allevamento:	gujot semplice

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Tipo di raccolta:	manuale con pressatura soffice delle uve
Fermentazione:	100% in tanks di acciaio con elevazione sur lies
Temperatura:	controllata a 20°
Affinamento:	6 mesi in bottiglia

ANALISI CHIMICHE

Titolo alometrico:	13,0°
Acidità totale:	5,2/lt

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore:	giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo:	dolce, fruttato, con sentori di fiori gialli, agrumi, anansa e pesca bianca
Gusto:	attacco dolce, fresco, di buona struttura con retrogusto

Enologo: Dott. Stefano Chioccioli



LE SOLIVE - Azienda Agricola

Loc. San Benedetto, 53037 San Gimignano (SI) Italia
tel. +39 0577 944909 - fax +39 0577 945670 - e-mail: info@lesolive.com - www.lesolive.com