

# “MARIA ASSUNTA”

*Dedicato a mamma Maria Assunta, al suo grande cuore generoso.  
Un vino complesso e piacevolmente strutturato, maturato in piccole botti di rovere francese.*



---

## TOSCANA BIANCO I.G.T.

---

Zona di produzione: San Gimignano, Siena  
Composizione varietale: 100% Vernaccia di San Gimignano

---

## IL VIGNETO

---

Esposizione vigneto: sud-est  
Altitudine vigneto: 280 metri s.l.m.  
Composizione terreno:  
fondale marino preistorico, sabbia, argilla e fossili marini  
Sistema di allevamento: cordone speronato  
Anno di impianto: tra il 1971 e il 2004



---

## VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

---

Periodo di vendemmia: entro i primi dieci giorni di settembre  
Metodo di vendemmia: manuale  
Fermentazione alcolica:  
tini di acciaio inox a temperatura controllata di 17°C  
Fermentazione malolattica: sì  
Maturazione: 8 mesi in piccole barrique di rovere francese  
Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi  
Numero medio di bottiglie: 2800

---

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

---

Esame visivo:  
meraviglioso riflesso dorato, lacrime che scendono lentamente  
Esame olfattivo:  
profonde note di frutta matura, fiori gialli, sentore di vaniglia e  
l'inconfondibile vena minerale  
Esame gustativo: corrispondente al naso, in evoluzione  
Abbinamenti: salmone, carni bianche

---

## FORMATI

---

750, 1500 ml