



Azienda Agricola
**LA TORRE
DI RANZA**

Vernaccia di San Gimignano

D.O.C.G.

*Vino ottenuto dall'omonimo vitigno
"Vernaccia di Sangimignano".*

*L'uva viene accuratamente selezionata alla
raccolta ed inviata in cantina. Qui attraverso una
diraspapigiatura ed una pressatura soffice, si estrae il
mosto fiore pronto per essere vinificato.*

*La fermentazione avviene a temperatura controllata
per circa 10 giorni. Il vino viene poi travasato e
chiarificato. Dopo questi trattamenti il vino affina in
fusti di acciaio per 2-3 mesi.*

*Trascorso il periodo di affinamento il vino
viene imbottigliato.*

La produzione è di 1300 bottiglie l'anno.

Titolo alcolometrico volumico: 12%

Zuccheri: residuo 1 g/l.

Acidità totale: 5 g/l.

Estratto secco netto: 15 g/l.

Invecchiamento: si consiglia di consumarlo
entro i due anni

**"CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE,,**

Colore: giallo paglierino tenue, tendente al
dorato con l'invecchiamento.

Odore: fine, penetrante, caratteristico,
fruttato e floreale.

Sapore: asciutto, fresco, di buon corpo, di
buona persistenza, armonico, con caratteristico
retrogusto amarognolo (mandorla amara).

**"ABBINAMENTI E TEMPERATURA
DI SERVIZIO,,**

È un vino bianco che si presta bene come
aperitivo oppure si può accostare con piatti a
base di pesce, primi piatti con salse bianche,
frittiture varie, uova e carni bianche. Può
essere servito anche come aperitivo e con gli
antipasti in genere.

Temperatura di degustazione: piuttosto
fredda, 8° - 10°C.



*Wine derived from the grape vintage of the
same name, "Vernaccia di Sangimignano."*

*The grape is carefully selected at harvest
and sent to the wine cellar.*

*Here, through crushing and soft pressing, the full
must ready to be vinified is extracted.*

*Fermentation takes place at a controlled
temperature for approximately 10 days.*

The wine is then cleared and clarified.

*After this processing, the wine ages in
steel casks for 2-3 months.*

At the end the aging period, the wine is bottled.

Production is 1300 bottles per year.

Total alcohol by volume: 12%

Sugar: residue 1 g/l.

Total acidity: 5 g/l.

Net dry extract: 15 g/l.

Aging: it is recommended to consume it
within two years

**"ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS,,**

Color: light straw yellow, tending toward
golden with aging.

Aroma: fine, penetrating, characteristic,
fruity and floral.

Flavor: dry, cool, full-bodied, with a long
finish, harmonious, with a characteristic
slightly bitter aftertaste (bitter almond).

**"COMPLEMENTS AND SERVING
TEMPERATURE,,**

This is a white wine that lends itself well as an
aperitif or can be combined with
dishes based on fish, first courses
with white sauce, various fried foods,
eggs and white meat.

It can be served also as an aperitif and with
antipastos in general.

Tasting temperature: rather cool, 8° - 10°C.