



# Company Profile

## 2022



# La storia

La più antica notizia rinvenuta su Fugnano è del **1254**, anno in cui si vedono censiti tra i venditori di legna del contado di San Gimignano, tre persone del Casolare di Fugnano. In questo periodo Fugnano era considerata una delle 44 ville del contado di San Gimignano. Fugnano fu quindi un casolare di antica origine e una piccola comunità degna di avere la sua piccola chiesa dedicata a San Bartolomeo. Questa chiesa, in quanto dipendente dalla chiesa di Santa Maria Assunta di Cellole, era compresa nella diocesi di Volterra, sotto la quale restò fino alla fine del 1800. Sul declinare di questo secolo la chiesa fu sconsacrata.

Nel **1348** la peste si abbatté e il borgo di Fugnano rimase spopolato, molte colture furono abbandonate, alcune case restarono vuote e conseguentemente ebbe inizio il loro disfacimento. È certamente questo il periodo di maggiore decadenza, quello in cui anche gli edifici cambiarono aspetto e scomparvero certamente tutte le antiche strutture castellane. Fugnano si ridusse a un borgo quasi del tutto disabitato fino al 1475, anno in cui, dopo quasi un secolo e mezzo dalla pestilenza, andò ripopolandosi.

Intorno al **1745**, il Borgo di Fugnano torna prospero di abitanti arrivando alla sua punta massima di 66 abitanti. Da allora fino alla fine della Seconda Guerra Mondiale, Fugnano fu un borgo abitato in prevalenza da mezzadri e le terre furono riunite in una o due uniche proprietà più o meno vaste. Dopo il conflitto bellico ricominciò lo spopolamento e l'abbandono delle terre, fino a quando i poderi circostanti il borgo furono acquistati dal Commendatore Andrea Pensabene, che, lasciata la natia Sicilia, venne a ridar vita all'antico borgo e a ricostruire con rinnovate culture l'antica Fattoria di Fugnano.

Alla morte del Commendatore, nel **1997** la nipote Laura, all'età di 23 anni lasciò gli studi in legge per continuare il lavoro del nonno che tanto amava questa terra nel cuore della Toscana.

**Oggi** Laura ha creato nel Borgo di Fugnano una realtà vitivinicola fortemente legata al territorio, identitaria, proiettata al futuro, che vuole farsi portavoce di una tradizione profondamente radicata in lei e in questo borgo.

# Vision & Obiettivi

“ho sempre considerato la mia vita una serie di percorsi incompiuti, tremolanti, ma ognuno di questi passi mi ha portato qui; dalla Sicilia alla Toscana, dalla città di Palermo alle campagne di San Gimignano, dalla quasi laurea in legge a fare la viticoltrice ... ho iniziato a fare vino con un senso di colpa, perché questo non era il mio mondo, ma quando mio nonno morì, lui che amava questa terra così tanto, l'uva era nei vigneti...  
...non me ne sono più andata...”

— *Laura* —

Quella di Fattoria di Fugnano è sicuramente una grande storia di cambiamento, e il cambiamento in questo Borgo, che affonda le sue radici nella Toscana rurale e vitivinicola, è costante e lo si pone al centro di ogni scelta ed ogni passo che viene fatto. Consapevoli di ciò che eravamo e di dove stiamo andando. Per partire abbiamo deciso di attraversare questa terra, di viverla e comprendere al massimo quello che c'era sotto i nostri piedi e intorno a noi.

Qui, dove tutto nasce da una tradizione forte, vitale e autentica, con la quale non siamo nati ma che abbiamo fatto intimamente nostra, ci siamo resi suoi portavoce, interpretandola nel modo più semplice e diretto che conosciamo, il nostro Vino.

Alla Fattoria di Fugnano, contiamo gli anni con le vendemmie, ogni anno è una sfida, ogni anno una ricerca e uno stimolo nuovo a far sì che i nostri vini, siano sempre più nel gusto e nello stile un richiamo potente alla Toscana, al territorio e a San Gimignano.

Qui a Fugnano, inoltre, vogliamo che ognuno abbia un ricordo, di valori, di vita, di vino. Ecco perché, delicatamente illustrato il nostro marchio ci identifica in una casa, che si rifà ad una parte di questo Borgo, al fulcro di questo luogo, dove torneremo e dove tutto è nato.

# Vigneti & Cantina

**L**a fattoria di Fugnano, inserita nel contesto territoriale di San Gimignano (Si), dove la Vernaccia è la regina indiscussa e perla bianca in storica terra di rossi, oltre alla forte uva sotto denominazione, coltiva altre varietà autoctone a bacca rossa come il Sangiovese e il Colorino. Non mancano tuttavia le varietà di stampo internazionale fra cui, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Il connubio e l'unione di queste differenti varietà, che hanno trovato in Toscana e non solo, terreno fertile per crescere ed esprimersi, sono per la nostra azienda il perfetto mix di tradizione e innovazione che cerchiamo. Di fatto, la loro compresenza nei nostri terreni, ci permette la massima espressione e testimonianza territoriale.

La vendemmia delle nostre uve viene svolta sempre ed esclusivamente a mano. Questo ci permette di avere un rapporto diretto con la pianta al momento della raccolta del frutto con una attenta selezione dei grappoli già in campo, azione che si ripete ancora una volta alla ricezione delle uve in cantina. Il periodo di vendemmia ha generalmente inizio fra la seconda settimana di Settembre e si conclude intorno ai primi dieci giorni di Ottobre.

La cantina, direttamente inserita nel contesto paesaggistico del Borgo di Fugnano, nel corso del tempo, ha subito una continua modernizzazione, ciò ha reso possibile il proseguimento di tutti quegli obiettivi di ricerca, tutela ed attenzione che da sempre ci spingono nella produzione dei nostri vini.

È infatti dotata di serbatoi principalmente in acciaio Inox termo condizionati, che riescono ad accogliere tutte le uve prodotte in azienda e ci permettono di poter seguire ogni fase della vinificazione nel modo più preciso e analitico possibile.

Infine, troviamo la zona di affinamento e invecchiamento, dove barriques e tonneaux la fanno da padrone e dove, negli ultimi anni, si sono andate ad inserire tre botti utilizzate per la produzione della Linea "Donna Gina".

“questa terra è come la vedete, sollevata su questo poggio che guarda San Gimignano, ma per capirla va vissuta e attraversata; ho capito con il tempo, che per guardare avanti dovevo prima guardare sotto i miei piedi... perché era quello l'unico libro che andava letto per capire la sua storia”.



# Territorio

**L**a Toscana è storicamente regione di grandi vini. Da nord a sud della sua superficie, tante le denominazioni che l'hanno portata nel tempo a essere riconosciuta come area vitivinicola di eccellenza. Inserita nella provincia di Siena, posta su un'alta collina della Val d'Elsa, la città di San Gimignano rappresenta una piccola bomboniera di storicità e tradizione, riconosciuta dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità.

Qui, inserita fra il Poggio del Comune e la Frazione di Bombereto, La fattoria di Fugnano affonda le proprie radici. Ed è proprio fra questi due territori che l'azienda è situata in posizione sud – est con i suoi 24 ettari vitati ad un'altezza di circa 350m S.l.m.

I terreni, orograficamente collinari, si sono originati da depositi pliocenici marini, e sono principalmente caratterizzati da sabbie gialle di tufo e argille stratificate che presentano una buona componente ferrosa.

Tutte queste componenti del terroir unite ad un clima caratterizzato da inverni rigidi e estati ventilate e miti, ci permettono di raggiungere ottimi gradi di maturazione al momento del raccolto e ci donano vino di grande struttura e buone basi aromatiche, impronta necessaria, per creare quella forte identità di gusto e territorialità.





# Sostenibilità & Ambiente

**D**a sempre la Fattoria di Fugnano ricerca e applica la tutela dei suoi terreni e dell'ambiente attraverso un costante monitoraggio di ogni pratica che viene effettuata. Svolgiamo un'agricoltura di tipo convenzionale cercando tuttavia, di ridurre al minimo ogni pratica ed uso di trattamenti.

La salvaguardia del nostro eco sistema, il mantenimento della ricchezza organica dei nostri terreni e la sua strutturazione è una pratica quotidiana, come il costante inerbimento nell'interfilare che effettuiamo per evitarne l'erosione.

Grazie al progetto Carbon Free partito nel 2006, effettuato dalla Provincia di Siena, ad oggi, il territorio di San Gimignano e tutta la provincia hanno abbattuto le emissioni, aggiudicandosi il riconoscimento di prima vasta area Europea con un saldo positivo delle emissioni di Gas serra. Un progetto che ci inorgoglisce e che consolida in noi quegli obiettivi di efficienza e rinnovabilità dell'ambiente che inseguiamo costantemente.

“Siamo custodi di una parte di mondo, che richiede attenzione e tutela, la sua bellezza e la sua vigorosa espressione sono nostra responsabilità”.



# Dove siamo









# Le Linee

## da Fugnano

Vernaccia di San Gimignano DOCG "da Fugnano"

Chianti Colli Senesi "da Fugnano"



## Donna Gina

Vernaccia di San Gimignano DOCG "Donna Gina"

Sangiovese Toscana IGT "Donna Gina"

Colorino "Donna Gina" Toscana IGT



## Sguardi internazionali

"Legàmi" Rosso IGT Toscana

Ballùn Spumante Brut Metodo Ancestrale



“Una Vernaccia diretta, chiara, ti guarda in faccia e ti parla di sé”

## Vernaccia di San Gimignano DOCG “da Fugnano”

da Fugnano

Vernaccia 100%

12,5% Vol.



**Denominazione:** Vernaccia di San Gimignano DOCG

**Zona di Produzione:** Versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, zona Fugnano

**Terreni e clima:** Altitudine da 200 a 300 s.l.m, orografia collinare, suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Inverni piuttosto rigidi con estate ventilate e miti, forti escursioni termiche diurne che favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

**Vigneto e sistema di allevamento:** Allevamento a controspalliera alto con potatura a cordone speronato, la densità è di circa 4000 piante per ettaro con una resa di circa 1,5 Kg/pianta.

**Vendemmia:** La raccolta è effettuata manualmente con selezione dei grappoli della parte mediana e bassa del vigneto Bombereto. La raccolta ha avuto inizio il 22 settembre.

**Vinificazione:** Le uve selezionate in vigna, con attenta cernita manuale, vengono diraspate e inviate in pressa sotto protezione di gas inerti per preservare la freschezza aromatica delle uve, dopo una pressatura soffice, il mosto viene illimpidito tramite chiarifica statica a freddo, successivamente il mosto è fermentato da lieviti naturali presenti sulle uve.

**Note di degustazione:** Questa Vernaccia si presenta di un colore giallo paglierino con lievi sfumature tendenti al verde. Al naso risulta netto, con note aromatiche di timo, ginepro, paglia, con lievi accenni finali agli agrumi. Il palato è vibrante e fresco, note balsamiche che da subito ne definiscono il carattere. Buona acidità e persistenza del frutto, con rimandi al mentolato e al mandarino, la beva è accattivante e diretta.

**Longevità:** vino che si presta alla pronta beva, da godere nell'arco di 3-4 anni.

**Abbinamenti e piacere:** Questa Vernaccia si presta, grazie alla sua dinamicità, a regalarvi grandi piaceri in diverse occasioni della vostra giornata. Dall'aperitivo in accompagnamento a piccoli panini gourmet, fino a primi piatti al ragù, per terminare con secondi di carni bianche o preparazioni di pesce alla griglia. Vi consigliamo di degustarlo ad una temperatura di 9-12°C.



“Diretto e pacato, orgogliosamente rosso in terra di bianchi”

## Chianti Colli Senesi “da Fugnano”

da Fugnano

90% Sangiovese – 10% Canaiolo

14% Vol.



**Denominazione:** Chianti Colli Senesi

**Zona di produzione:** versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano. Esposizione Sud-Ovest.

**Terreni e clima:** Altitudine da 200 a 330 metri s.l.m. Orografia collinare con suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Gli inverni sono piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Le forti escursioni termiche diurne favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

**Vigneti e sistema di allevamento:** Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 5.000 piante per ettaro con resa di circa 1,4 Kg/pianta.

**Vendemmia:** La raccolta è stata effettuata manualmente con selezione direttamente in campo dei grappoli.

**Vinificazione:** le uve raccolte manualmente, vengono diraspate e vinificate con il solo uso di lieviti naturalmente presenti sulle uve. Il contatto con le bucce si protrae per circa 15 giorni, durante i quali vengono effettuati saltuari rimontaggi. Successivamente il vino viene affinato una parte in contenitori di cemento e una parte in botti di rovere di Slavonia per circa 24 mesi.

**Note di degustazione:** Colore rosso rubino con lievi sfumature violacee. Naso fruttato con note di fragola, prugna, lamponi, con qualche accenno al vegetale e alle spezie dolci. Al palato si percepisce fin da subito una buona complessità e morbidezza. L'aroma e il gusto intenso portano a valutarne un'ottima corrispondenza naso bocca che lo rende nell'insieme una fantastica interpretazione di questo territorio. La persistenza, e tanino profondo. Un vino di grande beva e mineralità.

**Longevità:** La sua struttura e la finezza regalata dall'annata 2019 lo rende un vino ottimo di pronta beva, acquista grande piacevolezza e profondità anche dopo 5-6 anni.

**Abbinamenti e piacere:** La sua incredibile territorialità porta questo vino a essere ottimo in abbinamento con piatti tipici della cucina Toscana. Dal classico antipasto toscano con salumi e formaggi fino a preparazioni come zuppe e carni arrosto. Ottimo su carni rosse e preparazioni alla griglia. Ottimo degustato a una temperatura di 14°C.

# Vernaccia di San Gimignano DOCG “Donna Gina”

Donna Gina

Vernaccia 100%

13,5% Vol.



**Denominazione:** Vernaccia di San Gimignano DOCG

**Zona di Produzione:** Versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano.

**Terreni e clima:** Altitudine da 200 a 330 metri s.l.m. L'orografia collinare presenta suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi, inverni piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Forti, le escursioni termiche diurne che favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

**Vigneto e sistema di allevamento:** L'allevamento a contropalliera alto segue una potatura a cordone speronato. La densità è di circa 4.000 piante per ettaro con una resa di circa 1,2 Kg/pianta.

**Vendemmia:** La raccolta viene effettuata manualmente con selezione della parte alta del vigneto fino ad arrivare alla parte più vecchia.

**Vinificazione:** Le uve, precedentemente selezionate in vigna con un'attenta cernita manuale, vengono diraspate e sottoposte a criomacerazione per 48 ore. Successivamente avviene una pressatura soffice e il mosto viene illimpidito tramite chiarifica statica a freddo. Terminata la fase di chiarifica si procede con la fermentazione con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle uve.

Al termine della fermentazione, avviene un affinamento in acciaio per circa dieci mesi sulle fecce fini.

**Note di degustazione:** Colore giallo paglierino. Al naso regala fin da subito una complessità aromatica interessante presentando note fresche di timo, felce, ginepro, canapa, che lasciano sul finale un ricordo di agrumi e successivamente una piacevolissima nota balsamica.

L'entrata in bocca è decisa e appagante. Acidità e mineralità la fanno da padrona, lasciando spazio a un complesso ma lungo retrogusto che ricorda quasi note salmastre.

**Longevità:** Vino di buona struttura. Che permette il suo invecchiamento fino a quattro anni.

**Abbinamenti e piacere:** La Vernaccia di San Gimignano “Donna Gina” rappresenta un'ottima interpretazione di un vino bianco con sostanza. Potete sicuramente degustarlo con formaggi freschi e a media stagionatura, primi al ragù bianco o risotti di pesce. Vi consigliamo di degustarlo a una temperatura di 9-12°C.

“Un complementare storico elevato su un gradino più alto di piacevolezza”

## Sangiovese Toscana IGT “Donna Gina”

Donna Gina

Sangiovese 100%

14 Vol.

**Denominazione:** Toscana IGT

**Zona di produzione:** versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano. Esposizione Sud-Ovest.

**Terreni e clima:** Altitudine da 280 a 330 metri s.l.m. Orografia collinare con suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Gli inverni sono piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Le forti escursioni termiche diurne favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

**Vigneti e sistema di allevamento:** Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 5.000 piante per ettaro con resa di circa 1 Kg/pianta.

**Vendemmia:** La raccolta è stata effettuata manualmente con selezione direttamente in campo dei grappoli.

**Vinificazione:** Le uve raccolte manualmente, vengono diraspate e vinificate solo con lieviti presenti naturalmente sulle uve. Il contatto con le bucce dura circa 25 giorni durante i quali si effettuano saltuari rimontaggi allo scopo di bagnare le bucce in fase di macerazione. Successivamente il vino viene fatto affinare in botte di rovere di slavia per 24 mesi e termina poi l'affinamento in contenitori di cemento per 2 mesi. Viene, infine, imbottigliato senza alcun processo di filtrazione, chiarifica o stabilizzazione.

**Note di degustazione:** Il colore si presenta di un rosso intenso con note violacee. Da subito al naso sono nette sensazione e note di spezie, come pepe nero e lievi accenni alla cannella. Piccoli frutti rossi come mirtillo, ciliegia, visciole sono percepibili ad un secondo esame olfattivo, accompagnati da sensazioni floreali di viola e liquirizia. Un vino complesso e armonico che si presenta integro, ottimo testimone della sua annata. Al gusto la morbidezza, il tannino deciso ma non invadente e la sua struttura lo rendono nel complesso molto incisivo, regalando una beva consapevole e memorabile.

**Longevità:** Vino di ottima struttura da bersi anche dopo 8-10 anni.

**Abbinamento e piacere:** Questo straordinario rosso toscano trova un perfetto accordo gastronomico con la cacciagione e selvaggina. Ideale anche con grigliate di carne (ottimo sia con carni bianche e rosse). Divergente e audace su salumi e formaggi stagionati locali. Vi consigliamo di degustarlo ad una temperatura intorno ai 14°C.



## Colorino “Donna Gina” Toscana IGT

Donna Gina

Colorino Toscano 100%

13,5% Vol.

**Denominazione:** Toscana IGT

**Zona di produzione:** versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano. Esposizione Sud-Ovest.

**Terreni e clima:** Altitudine da 200 a 330 metri s.l.m. Orografia collinare con suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Gli inverni sono piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Le forti escursioni termiche diurne favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

**Vigneti e sistema di allevamento:** Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 5.000 piante per ettaro con resa di circa 1 Kg/pianta.

**Vendemmia:** la raccolta avviene con la selezione manuale delle uve, direttamente in vigneto.

**Vinificazione:** Le uve vengono diraspate e vinificate solo con lieviti naturalmente presenti sulle uve. Il contatto con le bucce si protrae per circa 18 giorni, durante i quali vengono effettuati, follature manuali. Successivamente i vini sono affinati per circa 15 mesi in barrique e tonneau di rovere francese. Al termine dell'affinamento si procede con l'assemblaggio e dopo una sosta di 4 mesi in cemento, il vino viene imbottigliato senza alcun processo di filtrazione, chiarifica o stabilizzazione.

**Note di degustazione:** Rosso rubino intenso tendente al violaceo. Al naso risulta importante una nota ematica e vegetale che coinvolge subito. Poi, note più delicate ma comunque presenti di sottobosco e piccoli frutti rossi maturi. Note speziate calde preparano la sensazione gustativa. Di fatto la beva è decisamente appagante e piena, tannino forte ma sostenuto da una trama potente e acidula che regala freschezza e rende la bevibilità snella e allegra. Incredibile sensazione di corrispondenza naso bocca che si percepisce post deglutizione.

**Longevità:** interessante e di pronta beva ideale dopo 2 anni.

**Abbinamento e piacere:** Questo colorino ha una spalla acida talmente seducente che si sposa benissimo con taglieri di salumi e formaggi stagionati del territorio. Preparazioni di carne in umido e alla griglia. Perfetto su cacciagione e selvaggina. Vi invitiamo a degustarlo ad una temperatura di 14°C.





“Con le radici solide e forti, ma con lo sguardo che guarda lontano”

## “Legàmi” Rosso IGT Toscana

Sguardi internazionali



Sangiovese 50% - Cabernet Sauvignon 25% - Merlot 25%



13,5% Vol.



**Denominazione:** Rosso IGT Toscana

**Zona di produzione:** versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano. Esposizione Sud-Ovest.

**Terreni e clima:** Altitudine da 280 a 330 metri s.l.m. Orografia collinare con suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Gli inverni sono piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Le forti escursioni termiche diurne favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

**Vigneti e sistema di allevamento:** Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 5.000 piante per ettaro con resa di circa 1 Kg/pianta.

**Vendemmia:** La raccolta è stata effettuata manualmente con selezione direttamente in campo dei grappoli.

**Vinificazione:** Le uve raccolte manualmente, vengono diraspate e vinificate solo con lieviti naturalmente presenti sulle uve, il contatto con le bucce si protrae per circa 28 giorni per il Sangiovese, 20 giorni per il Cabernet Sauvignon e 12 giorni per il Merlot, durante i quali vengono effettuati saltuari rimontaggi. Successivamente i vini sono affinati separatamente per circa 18 mesi in barriques e tonneau di rovere francese. Al termine dell'affinamento si procede con l'assemblaggio e dopo una sosta di circa 4 mesi in cemento il vino viene imbottigliato senza alcuna procedura di filtrazione, chiarifica o stabilizzazione.

**Note di degustazione:** Colore rosso rubino molto intenso con sfumature tendenzialmente violacee. Al naso si percepisce una forte sentore di frutti rossi, bacche nere, more, ciliegia e mirtillo. Insieme al frutto la nota più evidente è senza dubbio quella del legno di quercia accompagnata poi da un ricordo di sottobosco molto intenso, erbaceo, che vira solo sul finale su un ricordo quasi ematico e ferroso. Al palato il tannino è deciso, lasciando un ottimo equilibrio fra struttura e acidità, la beva appagante e grintosa.

**Longevità:** Legàmi è sicuramente un vino da portarsi avanti nel tempo, la sua attesa può essere portata fino ai 8-10 anni.

**Abbinamento e piacere:** Si sposa perfettamente a primi piatti con ragù di carne e secondi di carne in umido. Ottimo anche sulla griglia, interessante e divertente sulla bistecca alla fiorentina. Per il servizio vi consigliamo di degustarlo ad una temperatura di 14°C o leggermente inferiore.





“Il Sangiovese nella sua veste più briosa, pronta per piacevoli momenti di festa”

## Ballùn Spumante Brut Metodo Ancestrale

Sguardi internazionali

Sangiovese 100%

12% Vol.



**Denominazione:** Vino spumante di qualità

**Zona di produzione:** versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, zona Fugnano, esposizione Nord-Ovest.

**Terreni e clima:** Altitudine dai 150 ai 300 metri s.l.m., orografia collinare con suolo argilloso con zone franco sabbiose, con forte presenza di minerali ferrosi. Inverni piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Forti escursioni termiche diurne che favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

**Vigneti e sistema di allevamento:** Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 5.000 piante per ettaro con resa di circa 1,5 Kg/pianta.

**Produzione:** 6000 bottiglie prodotte

**Vendemmia:** La raccolta è stata effettuata manualmente con selezione direttamente in campo dei grappoli, provenienti dalla parte basse del vigneto destinato alla produzione del rosso “Donna Gina” e “Chianti Colli Senesi”.

**Vinificazione:** le uve vengono pressate a grappolo intero, successivamente il mosto viene parzialmente fermentato a basse temperature e messo in bottiglia dove termina la fermentazione alcolica e spumantizza.

**Note di degustazione:** Colore che ricorda la buccia della cipolla, brillante, con un perlage fine e vivace. Al naso ha un'entrata molto delicata che riporta alla mente le fragoline di bosco, la ciliegia e il talco. La bolla è briosa, fragrante, accarezza il palato lasciando un'ottima sensazione di pulizia e gusto fresco e molto bilanciato. Sul finale si percepisce un accenno di lievito che ci regala nel complesso una buona armonia.

**Longevità:** Lo consigliamo di pronta beva, tuttavia ha una capacità di circa 4-5 anni.

**Abbinamento e piacere:** Dall'aperitivo, al pasto a dopo pasto, questa bollicina da uve Sangiovese è veramente dinamica. Da tartine gourmet ai crostacei e secondi di pesce, dai formaggi freschi son salumi locali toscani, fino ad abbinarsi piacevolmente al brindisi di fine pasto. Vi consigliamo di degustarla fredda ad una temperatura di 8-10°C.







FATTORIA

• F U G N A N O •

SAN GIMIGNANO

Via di Fugnano n.52,  
53037 San Gimignano (Siena)

Telefono: +39 0577 940012

Laura dell'Aira: [info@fattoriadifugnano.com](mailto:info@fattoriadifugnano.com)

Laila Van Fraeijenhove: [commerciale@fattoriadifugnano.com](mailto:commerciale@fattoriadifugnano.com)

Irene Forni: [comunicazione@fattoriadifugnano.com](mailto:comunicazione@fattoriadifugnano.com)

Web: [fattoriadifugnano.com](http://fattoriadifugnano.com)



 43,4727712 - 11,0122912

p.i. 03663720823



FATTORIA

• F U G N A N O •

SAN GIMIGNANO

[fattoriadifugnano.com](http://fattoriadifugnano.com)

