



Vernaccia di San Gimignano

Name: Vernaccia di San Gimignano DOCG
Anbaugebiet: San Gimignano
Sortenzusammensetzung: 98% Vernaccia di San Gimignano, 2% Trebbiano
Toscano und Malvasia Bianca Lunga Chianti
Ökologische Nachhaltigkeit: Bio-Wein
Alkoholgehalt: 13,0%
Anzahl der Flaschen: 20.000

Durchschnittliche Höhe der Weinberge: 260 Mt
Bodentyp: Pliozän durchschnittlich lehmig mit Kalksand
Ertrag: 70 Tonnen
Dichte: durchschnittlich 2800 Stämme / Ha
Zuchtssystem: Guyot, Cordon
Erntezeit: von Mitte bis Ende September
Weinlese: die Auswahl der Trauben wird ausschließlich händisch durchgeführt
und in Behältern (300kg) zwischengelagert

Vinifikation: weiß, sanft gepresst und Kaltmazeration
Art des Gärungsbehälters: Edelstahl mit kleiner Kapazität Gärtemperatur: 16 °C
Reifezeit: 15 Tage
Reifung: Stahl
Abfüllung: ab März nach der Ernte
Flaschenreifung: mindestens 2 Monate
Lagerfähigkeit: durchschnittlich (2-4 Jahre nach der Ernte)

VERKOSTUNGSNOTEN

Aussehen: Hellgelb durchschnittlich-intensiv
Geruch: Komplex mit florealen und tropische Noten, Zitrusfrüchte, Mineralien
Geschmack: gute Struktur, fruchtig, mineralisch, frisch und anhaltend

Trinktemperatur: 16 °C
Begleitung: ausgezeichnet zu Fisch und hellem Fleisch. Sehr gut als Aperitif
und um Vorspeisen zu begleiten.

