



Vernaccia di San Gimignano Riserva

Name: Vernaccia di San Gimignano DOCG
Anbaugebiet: San Gimignano
Sortenzusammensetzung: 98% Vernaccia di San Gimignano 2%, Trebbiano Toscano und Malvasia Bianca lunga del Chianti
Nachhaltigkeit der Umgebung: Bio-Wein

Alkoholgehalt: 13,5%
Anzahl der Flaschen: 8000

Durchschnittliche Höhe der Weinberge: 280 Mt.
Bodentyp: Pliozän durchschnittlich lehmig mit Kalksand
Ertrag: 70 Tonnen
Dichte: durchschnittlich 3000 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
Gärungsbehälter: Edelstahl mit kleiner Kapazität, neue Fässer von zweiter Durchgang
Gärtemperatur: 16 ° C
Reifezeit: 15-30 Tage
Alterung: in Eich- und Stahlfässer; "blending" in Stahl nach 6 Monaten
Abfüllung Zeitraum: 18 Monate nach der Ernte
Flaschenreifezeit: mindestens 4 Monate
Lagerfähigkeit: hoch (10-15 Jahre nach der Ernte)

VERKOSTUNGSNOTEN

Farbe: strohgelb
Geruch: umfassend mit floralen Noten, Zitrusfrüchte, tropisch, mineralisch und würzig
Geschmack: gute Struktur, ausgewogen, fruchtig und elegant

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

