



## Vernaccia di San Gimignano DOCG



*Questo bianco di particolare pregio è stato il primo vino italiano a ottenere la DOC, oggi tutelato dalla DOCG.*



**Le uve:** 95% vernaccia di San Gimignano, 5% vitigni complementari .

**Il vigneto:** vigne selezionate tra le più vocate delle colline di San Gimignano, a 250 metri di altitudine. Le viti, allevate a Guyot e cordone speronato capovolto toscano, su terreni bene esposti di origine pliocenica, con sabbie gialle e argille sabbiose, producono 90 quintali d'uva per ettaro, con una resa in vino limitata al 65%.

**La vinificazione:** le uve raccolte verso la metà di settembre, al giusto grado di maturazione, sono vinificate in bianco con pigiatura soffice; il mosto, dopo decantazione statica a freddo, fermenta con lieviti selezionati a 15-17°C.

**Il vino:** colore dorato chiaro, con sfumature verdine; profumo fragrante di fiori di ginestra, con ricordi di ananas maturo e di pietra focaia; sapore secco, pieno e sapido, pulito ed armonico, con elegante fondo di pesca della vigna e di mandorla gradevolmente persistente.

**Dati analitici:** alcol 12,55 %; acidità totale 4,98 g/l; pH 3,26; zuccheri 2,2 g/l; estratto 19 g/l.

**Conservazione ottimale:** 2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

**Abbinamenti gastronomici:** antipasti caldi, crostacei, pesci "nobili" di mare e d'acqua dolce, carni bianche fredde.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C.