



SCHEDA TECNICA

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Annata

2020 BIOLOGICA

Comune di produzione

San Gimignano

Uvaggio

100% Vernaccia di San Gimignano

Età dei vigneti

10 anni

Altimetria

280 – 320 mt s.l.m.

Sistema di allevamento

cordone speronato

Densità di impianto

4000 ceppi ad ha

Produzione per ceppo

circa 2 kg

Metodo di vendemmia

manuale con selezione delle uve in cantina

Vinificazione

criomacerazione delle uve, decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice, inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione a temperatura controllata ed affinamento in acciaio

Affinamento in bottiglia

almeno 2 mesi prima della commercializzazione

Gradazione alcolica

12,5% Vol.

Colore

giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Naso

gentile con profumi fruttati e note di agrumi

Palato

di buona struttura, sapido e asciutto

Temperatura di servizio ideale

12° C

Abbinamenti

è perfetto come aperitivo ma si accompagna anche ad antipasti, primi piatti dal condimento leggero, con minestre, risotti, con pesce e formaggio di media stagionatura