



PALAGETTO

LINEA ARIANNA

Sangiovese Sbagliato



Comune di produzione

San Gimignano

Eta' dei vigneti

15-20 Anni

Altitudine

340 Mt s.L.M

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densita' di impianto

4000 Ceppi ad ha

Produzione ceppo

1,5 Kg

Metodo di vendemmia

Manuale in cassette; ulteriore selezione delle uve in cantina

Vinificazione

Dopo la diraspa-pigiatura le parti solide vengono rapidamente separate dalla parte liquida. Successivamente si procede con le normali fasi di una vinificazione in bianco

Durata di affinamento in bottiglia

Almeno 3 mesi prima della commercializzazione

Colore

Bianco con riflessi rosacei caratteristici del sangiovese

Naso

Semplice e diretto, con sentori floreali misti al fruttato

Palato

Moderatamente acidulo, buona corposità tipica de sangiovese. Fruttato e persistente

Temperatura di servizio ideale

14° C

Abbinamenti

Derivando da un vino rosso possiamo accostarlo a tutti i tipi di piatti strutturati, ma avendo la freschezza di un vino bianco si sposa bene anche per antipasti, pesce e carni bianche

Azienda Agricola Palagetto

Via di Racciano, 10 - 53037 San Gimignano (Siena) Italy
Telefono: 0577 943090 | E-mail: tasting@palagetto.it | P.IVA. 00786230524
www.palagetto.it