



PALAGETTO

LINEA ARIANNA
Vent'anni Vernaccia di San Gimignano
DOCG



Comune di produzione

San Gimignano

Eta' dei vigneti

12-15 Anni

Altitudine

280-320 Mt s.L.M

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densita' di impianto

4000 Ceppi ad ha

Produzione ceppo

1,5 Kg

Metodo di vendemmia

Accurata selezione delle migliori uve aziendali. Raccolta manuale e in cassette, ulteriore selezione delle uve in cantina

Vinificazione

Diraspatura e criomacerazione carbonica prefermentativa delle uve per 12 ore. Successiva pressatura soffice e decantazione statica, inoculo di lieviti criofili, iniziale fermentazione in acciaio termocondizionato a bassissima temperatura. Trasferimento in tonneau di rovere francese di secondo passaggio fino a completa trasformazione degli zuccheri e prolungato contatto con le fecce di fermentazione con frequenti batonnage. Affinamento finale in vasca di cemento

Durata di affinamento in bottiglia

Almeno 4 mesi prima della commercializzazione

Colore

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Naso

Intenso, avvolgente, aromatico

Palato

Elegante e ricco, finale di notevole persistenza e freschezza

Temperatura di servizio ideale

12°-13° C

Abbinamenti

E' il perfetto accompagnamento per antipasti, primi piatti dal condimento delicato, carni bianche, pesce, formaggi di media stagionatura

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