



PALAGETTO

LINEA PALAGETTO  
**Vernaccia di San Gimignano DOCG**  
**Selezione “Santa Chiara”**



**Comune di produzione**

San Gimignano

**Eta' dei vigneti**

10-15 anni (Vigna Santa Chiara)

**Altitudine**

280-320 Mt s.L.M

**Sistema di allevamento**

Cordone speronato

**Densita' di impianto**

4000 ceppi ad ha

**Produzione ceppo**

Circa 1,5 kg

**Metodo di vendemmia**

Manuale in cassette, successiva scelta 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, un terzo in barriques di secondo passaggio e due terzi in acciaio

**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](mailto:tasting@palagetto.it) | P.IVA. 00786230524  
[www.palagetto.it](http://www.palagetto.it)