



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 | P.IVA. 00786230524
www.palagetto.it