



PALAGETTO

LINEA PALAGETTO
Vernaccia di San Gimignano
DOCG



Comune di produzione

San Gimignano

Eta' dei vigneti

10 anni

Altitudine

280-320 Mt s.L.M

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densita' di impianto

4000 ceppi ad ha

Produzione 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

Durata di affinamento in bottiglia

Almeno 2 mesi prima della commercializzazione

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

E' perfetto come aperitivo ma si accompagna anche ad antipasti, primi piatti dal condimento leggero, con minestre, risotti, con pesce e formaggio 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