



SCHEDA TECNICA

VENTANNI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Annata

2017

Comune di produzione

San Gimignano

Uvaggio

100% Vernaccia di San Gimignano

Età dei vigneti

12 - 15 anni

Altimetria

280 – 320 mt s.l.m.

Sistema di allevamento

cordone speronato

Densità di impianto

4000 ceppi ad ha

Produzione per ceppo

circa 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

Affinamento in bottiglia

almeno 4 mesi prima della commercializzazione

Gradazione alcolica

13,5% Vol.

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