



SCHEDA TECNICA

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA DOCG

Annata

2018 BIOLOGICO

Comune di produzione

San Gimignano

Uvaggio

100% Vernaccia di San Gimignano

Età dei vigneti

20 anni

Altitudine

280 – 320 mt s.l.m.

Sistema di allevamento

cordone speronato

Densità di impianto

4000 ceppi ad ha

Produzione per ceppo

1,5 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 in acciaio, ulteriori 18 mesi di invecchiamento in legno

Affinamento in bottiglia

minimo 6 mesi

Gradazione alcolica

13,5% Vol.

Colore

giallo paglierino intenso, brillante con tenui riflessi verdastri

Naso

ampio ed esuberante impatto olfattivo, profumi di fiori di tiglio, note di pesca bianca, miele, lievi sentori di vaniglia, sentori agrumati

Palato

morbido e largo ma non eccessivo, giusto equilibrio tra acidità, sapidità e volume

Temperatura di servizio ideale

12 - 14° C

Abbinamenti

accompagna con energia crudità di mare e di terra, fritture leggere, minestre, primi piatti e carni non particolarmente saporite, formaggi di media stagionatura