



## SCHEDA TECNICA

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG SELEZIONE "SANTA CHIARA"

**Annata**

2019 BIOLOGICA

**Comune di produzione**

San Gimignano

**Uvaggio**

95% Vernaccia di San Gimignano 5% Incrocio Manzoni

**Età dei vigneti**

10 - 15 anni (Vigna Santa Chiara)

**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**

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

**Affinamento in bottiglia**

almeno 4 mesi prima della commercializzazione

**Gradazione alcolica**

12,5% 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