



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DOCG

ZONA DI PROVENIENZA:

Toscana provincia di Siena, comune di San Gimignano.

AMBIENTE PEDOCCLIMATICO:

Zone collinari con altitudine max di 500 mt. s.l.m e terreni di origine pliocenica costituiti da sabbie gialle (tufo) e argille plioceniche.

VITIGNI:

Vernaccia di San Gimignano 90-100%, possono concorrere vitigni autorizzati a bacca bianca per un 10%.

COLORE:

Giallo paglierino tenue tendente al dorato con l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE:

Vino con profumo fine, intenso, sapore asciutto, armonico, con caratteristico retrogusto amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino adatto con piatti a base di pesce, formaggi freschi e minestre delicate.

DEGUSTAZIONE:

Servire alla temperatura di 10°-12° C.

VINIFICAZIONE:

In bianco a temperatura controllata di 16°-18° C in serbatoi di acciaio inox.

BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml - 375 ml

CAPSULA:

P.V.C. Viola con scritta in parete

TEMPERATURA:

10°-12° C