

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

La Vernaccia di S. Gimignano viene prodotta nei vigneti situati in terreni collinari del comune di S. Gimignano. Vino di grande tradizione secolare, se ne hanno notizie certe fin dalla metà del XIII° secolo.

Vino apprezzato da Papi e da Principi ha saputo coniugare tradizione ed innovazione, pochi vini possono vantare una “cornice” tanto prestigiosa. Primo bianco in Toscana a fregiarsi della Docg e noto su tutti i mercati, anche internazionali.

Caratteristiche chimiche:

- alcool: 11%
- zuccheri: residuo massimo 4 gr/lit
- acidità totale: 5 gr/lit
- estratto secco minimo: 15 gr/lit

Caratteristiche organolettiche:

- vitigni : Vernaccia di S. Gimignano. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici raccomandati o autorizzati per la provincia di Siena fino ad un massimo del 10%
- vista: giallo paglierino tenue, tendente al dorato con l’invecchiamento;
- olfatto: fine, penetrante, caratteristico, fruttato e floreale;
- gusto: sapore asciutto, fresco, di buon corpo, di buona persistenza, armonico con caratteristico retrogusto amarognolo (mandorle amare)

Temperatura di servizio:

8/10 C°.

Abbinamenti:

Ottimo l’abbinamento con piatti a base di pesce, primi piatti con salse bianche, frittiture varie, uova e carni bianche. Può essere servito anche come aperitivo e con gli antipasti in genere.

Note:

Invecchiamento: si consiglia di consumarlo entro i due anni.

Qualifiche: Riserva con grado alcolometrico minimo di 11.5%, un anno di invecchiamento e quattro mesi di affinamento in bottiglia obbligatori.

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO

This wine has been produced on the hills around S.Gimignano since at least the end of 18th century. Well known by Popes and Princes, this wine manages to match tradition and technology as very few wines can boast. It’s the first Tuscan white to be classified as Docg and is one of the most well-known Tuscan white wines worldwide

Caratteristiche chimiche:

- alcool: 11%
- sugar: max 4 gr/lit
- total acidity : 5 gr/lit
- estratto secco minimo: 15 gr/lit

Caratteristiche organolettiche:

- Grapes : Vernaccia di S. Gimignano. Other white grapes, authorized for Siena province may be present up to a 10% max.
- colour: light straw-yellow, tending to gold when aged;
- smell: fine, pungent, typical, fruity and floral;
- taste: dry, fresh, fine body, good persistence, harmonic with a typical bitterish taste (almonds)

Service temperature:

8/10 C°.

Combining:

Very good combined with fish dishes, first dishes with white sauces, fried food, eggs and white meat. It can be served as or with hors-d’oeuvre in general.

Further information:

Ageing: To be drunk within two years.

Qualification: Riserva while minimum alcoholic content 11,5%, one year ageing and further 4 months refining in bottle.