



et3uscanwine

# VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

**Uve:** 100% Vernaccia San Gimignano.  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato e guyot.  
**Densità d'impianto:** 4.800 ceppi/ettaro.  
**Tipologia di terreno:** principalmente arenario - limoso.  
**Altitudine:** 300 metri s.l.m.  
**Età dei vigneti:** 10-20 anni.  
**Epoca di vendemmia:** primi di Settembre.

**Modalità di fermentazione:** uve raccolte a perfetta maturazione fenolica, raffreddamento del pigiato e spremitura; fermentazione in legno a temperatura controllata (max 19° c.) per circa 12 - 15 gg. Affinamento sulle fecce fini fino alla fermentazione malolattica.

**Maturazione:** in vasca fino al successivo imbottigliamento per circa 4-5 mesi.

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 2 mesi.



**Capacità d'invecchiamento:** la Vernaccia di san Gimignano nasce naturalmente con una buona acidità che le consente di sostenere un invecchiamento fino a 2 - 4 anni dove può esprimere a meglio la sua mineralità.

**Descrizione:** alla vista si presenta di un giallo paglierino mediamente intenso; all'olfatto evoca delicati ed eleganti sentori floreali con un sottofondo di essenze boschive. Il gusto è pieno con una buona freschezza e rotondità sul finale.

**Abbinamento:** ottimo aperitivo per finger food, adatto per ogni tipo di pietanza a base di pesce. Sostiene molto bene tutte le carni bianche in particolare coniglio di cui esalta la particolare leggerezza.

**Temperatura di servizio:** consigliato 14 - 16° c per il pesce e 16-18° per le carni bianche.

**Bicchieri ideale:** il Tulipano.

et3uscanwine Srls

S.P. 152 Via Aurelia Vecchia km 41100

58022 Follonica (GR) - Italy

Tel. +39 340.4153672 - +39 3357375894

info@etruscanwine.it - www.etruscanwine.it