



Vernaccia di San Gimignano DOCG

Vitigni:

Vernaccia di San Gimignano 100%

Esposizione: sud, sud-est in zona collinare ad una altitudine di 180-240 metri slm, in terreno di origine pliocenica costituito da sabbie gialle ed argille sabbiose con strati di tufo sovrapposti al mattaione con percentuali di argilla variabili.

Vendemmia:

Raccolta manuale con scelta delle uve

Produzione:

50 quintali di uve per ettaro

Vinificazione:

L'uva diraspata viene sottoposta ad una pressatura soffice: il mosto di sgrondo, dopo una decantazione a freddo della durata di 18-24 ore, viene chiarificato e quindi posto in contenitori di acciaio per la fermentazione a temperatura controllata. Dopo la svinatura il vino viene mantenuto sulle fecce fini fino al momento della stabilizzazione. Matura in cantina fino al momento dell'imbottigliamento e riposa in bottiglia per un minimo di tre mesi per consentire l'affinamento del bouquet.

Le caratteristiche del vitigno consentono di produrre un vino dalla beva piacevole da giovane, che aumenta in complessità ed armonia con l'invecchiamento.

Servire ad una temperatura di 15°C

Azienda Agricola Campochiarenti

MEDAN s.s.

Località Campochiarenti 15
53037 San Gimignano (SI) – Italia



Note degustative:

Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta note di fiori bianchi, frutta matura, la mandorla tipica del vitigno Vernaccia e spiccata mineralità. Fresca e morbida, con note saline ed un ottimo bilanciamento tra acidità e freschezza, lunga in bocca con un piacevole finale mandorlato.

Abbinamenti:

Ottima con gli antipasti e i finger food, accompagna benissimo i primi di pasta alle verdure e anche allo zafferano, come i secondi di pesce e la carne bianca (pollo, tacchino, coniglio). Per gli amanti del cibo asiatico è perfetta con sushi e sashimi oltre con la cucina Thai.