

Vernaccia di San Gimignano

Bezeichnung: Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.

Jahrgang: 2013

Produktionsfläche: produziert im San Gimignano (Siena).

Abstufung: 12,5%

(der Wert angezeigt wird unter Berücksichtigung der Toleranz vom Disziplinen bereitgestellt)

Anbausystem: Guyot und Kordon

Bodenart: mittel-texturiert, gelben Sande und sandige Lehme

Ergiebigkeit pro Hektar: 9 Tonnen

Pflanzdichte: mindestens 4000-Stämme

Aging Zeit: unnötig

Sensorik: Der Vernaccia di S.Gimignano ist der erste italienische Wein gewesen, der die "Denominazione di Origine Controllata" (Kontrolle der Herkunftsbezeichnung) (D.P.R. Vom 3,3,66), erhalten hat. Er wird aus den Trauben der gleichnamigen Weinrebe in S.Gimignano nach den vorgeschriebenen. Produktionsbestimmungen hergestellt. Eine strohgelbe Farbe, ein feines und klares Aroma, eine trockene Würze und einen etwas herben Nachgeschmack sind seine unverkennbaren und geschätzten Eigenschaften.

Speisebegleiter: Er eignet sich nur vorzüglich als Aperitif, sondern auch als Begleiter von Vorspeisen und Fischgerichten.

Serviertemperatur: Wir empfehlen Ihnen, ihn kühl, möglichst bei 12°-13° zu servieren, damit seine Qualitäten voll zur Geltung kommen.

Erhältlich in den Größen: - karton x 6 Flaschen 75cl

