

# Vernaccia di San Gimignano

**Denominazione:** Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.

**Vendemmia annata:** 2010

**Zona di produzione:** prodotto nel comune di San Gimignano (SI).

**Vitigni:** 100% Vernaccia di San Gimignano

**Gradazione:** 13%

**Sistema di allevamento:** Guyot e cordone speronato

**Tipologia di terreno:** sabbie gialle ed argille sabbiose e/o di medio impasto.

**Resa per ettaro:** 9 tonnellate

**Densità impianto:** almeno 4000 ceppi

**Tempi affinamento:** nessun affinamento necessario.

**Note Organolettiche:** Questo vino, che è stato il primo vino italiano ad ottenere la "Denominazione di origine controllata" (D.P.R. Del 3/3/66), viene ottenuto dalle uve del vitigno omonimo vinificate nel comune di S.Gimignano, come prescritto dal disciplinare di produzione.

Di colore giallo paglierino con profumo fine ed evidente, di sapore secco ed aromatico con retro-gusto leggermente amarognolo

**Abbinamenti gastronomici:** per le sue spiccate e ricercate caratteristiche è particolarmente indicato come aperitivo e per accompagnare antipasti e piatti a base di pesce.

**Temperatura degustazione:** 12-13 °C

**Formati Disponibili:** - cartone x 6 bottiglie 75cl

