

Vernaccia di San Gimignano

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

Vendemmia annata: 2013

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

Gradazione: 12,5%

(il valore è indicato tenendo conto della tolleranza prevista dal disciplinare)

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



Chianti Trambusti S.r.l.

Via Pistoiese 151/153 - 50145 Firenze - Italy / Tel. +39 055.317.264 Fax. +39 055.301.183

www.chiantitrambusti.it / chianti.trambusti@tin.it