



### Vernaccia di San Gimignano DOCG

Vino di sole uve Vernaccia di San Gimignano. Le uve raccolte in piena maturazione, passano in pressa dove pigiate in modo soffice danno il "mosto fiore". La decantazione per raffreddamento, si protrae fino al giorno successivo in vasche d'acciaio. All'inoculo di lieviti selezionati segue la fermentazione a temperatura controllata.

Vino dal colore giallo paglierino carico. Profumo intenso e persistente con note di frutta e sentori floreali di rosa. Sapore fresco, intensamente fruttato con buona struttura. Ottimo come aperitivo, eccellente per accompagnare piatti importanti a base di pesce e crostacei, alla griglia o al forno. Servire in calici a tulipano a temperatura di 10°C.

#### ANALISI (risultati medi) :

Alcool in volume	13,00 vol.	Acidità totale	5,30 g/l
Acidità volatile netta	0,33 g/l	Anidride solf. libera	32,00 mg/l
Anidride solf. totale	95,00 mg/l	Estratto secco totale	21,00 g/l

A wine made from Vernaccia di San Gimignano grapes. The grapes are gently crushed inside a pneumatic bellows press, so that the wine contains only mature grapes. During a suitably prolonged cold clarification, the must develops this variety's characteristic fragrance. Fermentation occurs in temperature-controlled steel vats, triggered by the introduction of select yeasts.

The wine has an intense straw-yellow color. An intense, persistent fragrance with fruity notes and a hint of rose petals. A fresh, fruity flavor with good structure. Excellent as an aperitif or to accompany important fish and seafood dishes prepared on the grill or in the oven. Serve in a tulip-shaped glass at a temperature of 10 °C.

Ein Wein, der aus den Trauben der Vernaccia di San Gimignano gewonnen wird. Die Trauben werden sanft in einer weichen pneumatischen Presse ausgedrückt, so dass nur die Reifen Beeren zur Kelterung gelangen. Während der kalt durchgeführten Klärung, die entsprechend verlängert wird, bereichert sich der Most mit dem charakteristischen Duft dieser Rebsorte. Die Gärung findet in Edelstahlbecken statt, deren Temperatur kontrolliert wird, dabei werden besondere Hefen inkubiert.

Ein Wein von kräftig strohgelber Farbe. Intensiver und anhaltender Duft mit einer Note von Früchten und einem Blütenhauch der Rose. Ein frischer Geschmack, intensiv fruchtig mit einer guten Beschaffenheit. Ausgezeichnet als Aperitif, exzellent zur Begleitung von großartigen Gerichten mit Fisch und Krustentieren, gegrillt oder gebacken. Man serviert ihn in tulpenförmigen Weingläsern bei 10° Temperatur..