

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

SCHEDA TECNICA



Denominazione: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Zona: San Gimignano (Siena)

Cru: Le Calcinaie

Estensione del vigneto (ettari): 6

Uvaggio: 100% Vernaccia

Età del vigneto (anno di impianto): Vernaccia 1987, 1999, 2009

Tipo di terreno: sabbia di origine pliocenica

Esposizione: sud, est.

Altitudine: 220-250 metri sul livello del mare

Colore: giallo paglierino chiaro

Profumo: intenso, fine, fruttato, mela verde, fiori bianchi

Sapore: fresco, fragrante, minerale, intenso, accattivante

Temperatura di servizio (° C): 8

Abbinamenti: come aperitivo, antipasti di pesce crudo, primi di mare, carni bianche, pesce al vapore e alla griglia

Numero medio bottiglie / anno: 40.000

Gradazione alcolica: 12,5

Resa di uva per ettaro: 9.000 kg

Vinificazione ed affinamento: dopo la decantazione statica a freddo, il mosto fermenta in acciaio a 16°C per 3 settimane, maturando sui lieviti fino alla primavera successiva

TENUTA
LE CALCINAIE

Azienda Agricola Tenuta Le Calcinaie di Santini Simone

Loc. Santa Lucia, 36 - 53037 San Gimignano (Siena)

Tel. +39 0577 943007 - Cell. +39 393 9061056 E-mail: info@tenutalecalcinaie.com