

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO VIGNA AI SASSI RISERVA

SCHEDA TECNICA



Denominazione: VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Zona: San Gimignano (Siena)

Cru: Vigna ai Sassi

Estensione del vigneto (ettari): 1

Uvaggio: 95% Vernaccia - 5% Chardonnay

Età del vigneto (anno di impianto): Vernaccia 1987 -
Chardonnay 1990

Tipo di terreno: sabbia di origine pliocenica

Esposizione: sud, est.

Altitudine: 220 metri sul livello del mare

Colore: giallo paglierino intenso e brillante

Profumo: complesso, intenso e persistente, leggermente aromatico con agrumi e note di erbe macchia mediterranea

Sapore: morbido, fresco, ben strutturato, minerale, complesso, elegante e avvolgente

Temperatura di servizio (° C): 8-10

Abbinamento: crostacei, frutti di mare, pesce arrosto

Numero medio bottiglie / anno: 7.000

Gradazione alcolica: 13,5

Resa di uva per ettaro: 6.500 kg

Vinificazione ed affinamento: uve raccolte in piena maturazione fermentate in acciaio affinate sui lieviti per 2 anni e un anno in bottiglia. Non viene utilizzato alcun tipo di legno

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