

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

D.O.C.G.



zona di produzione:

San Gimignano

composizione varietale:

Vernaccia di San Gimignano

esposizione vigneti: sud-est/nord

altitudine: 300 m s.l.m.

natura del terreno: medio impasto

epoca di vendemmia:

dal 15 al 20 settembre

descrizione: prodotto con le migliori uve vernaccia vendemmiate quando vi è il giusto equilibrio tra zuccheri ed acidità, viene spremuto in modo soffice e fatta fermentare a bassa temperatura con successiva lunga macerazione sui propri lieviti

colore: giallo paglierino

olfatto: fresco e fruttato con sentori di mela, albicocca e fiori di acacia

gusto: armonico, sapido con retrogusto lievemente amarognolo

abbinamenti: antipasti, minestre e carni bianche, ideale con piatti a base di pesce

Servire a 12 °C


San Benedetto
Azienda Agricola
dal 1826