ACQUISTATO IL .....

# Vernaccia di San Gimignano DOCG Le Setteprode 2014



## In verità, di tutti i vini è il non plus ultra

La Vernaccia di San Gimignano è un bianco toscano apprezzato fin dall'antichità, tanto che il pontefice Paolo III Farnese si lamentava che non se ne producesse abbastanza. I documenti più antichi in cui è citata risalgono al 1276, e menzionano la tassa di esportazione che il comune di San Gimignano imponeva alla Vernaccia: tre soldi alla soma.

"Coppe, nappi, bacini d'oro e d'argento / Vin greco di riviera e di vernaccia" (Folgòre, poeta sangimignanese del Trecento). "In verità, di tutti i vini è il non plus ultra" (Jeofrois de Wateford e Servais Copale). La Vernaccia di San Gimignano è uno dei vini italiani di più antica tradizione. Nel corso della storia ha conquistato poeti e sovrani, papi e persone comuni. Cecco Angiolieri, Boccaccio e lo stesso Dante sono stati tra i suoi estimatori. Vino dorato, fine e profumato, adatto anche all'invecchiamento (e infatti prodotto anche nella tipologia Riserva). DOCG dal 1993, è l'unico bianco toscano ad aver ottenuto tale riconoscimento. Setteprode, la bella interpretazione di Fattoria La Torre, invita al naso con toni di frutta fresca e freschi ricordi floreali. In bocca ottima beva e buona struttura. Fine e poco impegnativa, da provare! La fattoria La Torre deve il suo nome all'antica torre medievale del X secolo che caratterizza il borgo agricolo della tenuta La Villa sulle colline di San Gimignano. Enrico Angiolini alla fine degli anni 60 ha deciso di abbandonare la carriera di ingegnere meccanico per prendere in mano le redini dell'azienda qui fondata dal padre. Ancora oggi, dopo oltre 50 anni, Enrico segue in prima persona la gestione aziendale. Gli ettari vitati sono 42, e si coltivano sangiovese, canaiolo, cabernet e merlot per i vini rossi; vernaccia di San Gimignano, vermentino, sauvignon, malvasia toscana e trebbiano toscano per i vini bianchi. In questi anni è stato operato un rinnovamento nei vigneti e nella metodologia produttiva. Non si utilizzano erbicidi, si pratica il sovescio, si eseguono concimazioni organiche e si utilizzano prodotti chimici a bassa residualità: in altre parole una gestione agronomica sana e di buonsenso nel pieno rispetto del luogo dove le piante devono vivere.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcareo, limo-sabbioso |
| **Esposizione** | Est ? ovest, 350 m s.l.m. |
| **Allevamento** | Spalliera Guyot |
| **Densità imp.** | 5.000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | Vernaccia di San Gimignano 100% |
| **Gradazione** | 13,5% vol. |
| **Temp. Servizio** | 10-12° |
| **Quando Berlo** | Oggi ? 1 anno |
| **Abbinamento** | Antipasti, carni bianche, pesce, frutti di mare, formaggi freschi |
| **Vinificazione** | Uve raccolte a mano nel vigneto Setteprode; dopo la diraspatura meccanica il mosto viene raffreddato a circa 6° per 36 h in modo da ottenere una prima chiarifica del mosto fiore. Questi è trasferito all?interno di barrique da 225 l dove inizia il processo di fermentazione per circa 12 ? 14 gg. Senza operare nessun travaso ma con ripetuti batonnage, il nuovo vino si chiarifica naturalmente senza aggiunta di prodotti che ne favoriscano la sedimentazione; infine il vino viene stabilizzato e imbottigliato |
| **Sensazioni** | Colore giallo paglierino con riflessi dorati; naso fresco e invitante, con toni che sfumano su note di frutta secca (mandorla e nocciola) e accenni floreali; bocca equilibrata e beverina |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821