

**"Sant'Elena" Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva 2022**

Teruzzi & Puthod, fondata nel 1974, rappresenta la più importante azienda del territorio di San Gimignano, in Toscana. La fonda Enrico Teruzzi, ingegnere di professione ma vignaiolo per vocazione, con l'aiuto della moglie Carmen Puthod. Ci troviamo nello scenario incantevole delle colline toscane, all'ombra delle caratteristiche torri e della secolare storia di San Gimignano. Del resto il legame con il territorio e la valorizzazione della Vernaccia sono i due cardini su cui, da oltre mezzo secolo, si basa la filosofia aziendale. Una cantina che è stata da sempre all'avanguardia nella ricerca delle soluzioni più innovative per produrre i migliori vini, nel rispetto del territorio e della tradizione vitivinicola toscana. Oggi l'azienda può contare su complessivi 62 ettari vitati a Vernaccia, vantando la più grande estensione dedicata a questo rinomato vitigno. In complesso, però, Teruzzi si estende su una superficie di circa 180 ettari, dei quali 96 coltivati a vigneto. Dislocate in 4 macro appezzamenti, le proprietà Teruzzi sono garanzia di varietà in termini di suoli, altitudini, pendenze, microclimi. Un caleidoscopio di zone e sottozone, parcelle e vigneti, capaci di imprimere ai vini il loro marchio, grazie anche alla vicinanza del Mar Tirreno. Nel 2016 Teruzzi viene acquisita da Terra Moretti la holding che fa capo alla Famiglia Moretti. Da allora l'intera attività agronomica è stata notevolmente modernizzata. Niente più concimi di origine chimica, niente più diserbanti residuali, riduzione dell'acqua, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazioni alcolica a 15°C. L'utilizzo di prodotti antiparassitari e di trattamenti fitofitologici dopo un naturale processo di compostaggio, degli scarti di lavorazione di vinacce e raspi. Questi, in sintesi, sono solo alcuni degli importanti cambiamenti effettuati all'azienda. Sono di continuo anche in grado di innovare i prodotti e i processi di lavorazione, cercando complessivamente di raggiungere un alto livello qualitativo, avvolgente, di buona intensità. Il fraseggio gustativo è lungo, teso e luminoso, con una nota mandorlata.

<b>Terreno</b>	suoli profondi con tessitura franca tendente all'argilla
<b>Esposizione</b>	Ovest
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	6600

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Toscana
<b>Uve</b>	Vernaccia di San Gimignano 100%

**Gradazione** 13.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento**      Menu di pesce

**Vinificazione** Uva intera in pressa e pressatura soffice di giornata, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio inox. Affinamento di 15 o 18 mesi sulle fecce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Sensazioni** Al naso è intenso, complesso, con un ventaglio aromatico inconfondibile, che si accende in un'esplosione di note minerali, di spezie, di frutta, di fiori, di erbe, di legno, di tabacco e di sapori. Quest'aroma, in sintesi, è uno dei più importanti del mondo. In bocca, il cioccolato si scioglie in un'esplosione di note minerali, di spezie, di frutta, di fiori, di erbe, di legno, di tabacco e di sapori. Quest'aroma, in sintesi, è uno dei più importanti del mondo. In bocca, il cioccolato si scioglie in un'esplosione di note minerali, di spezie, di frutta, di fiori, di erbe, di legno, di tabacco e di sapori. Quest'aroma, in sintesi, è uno dei più importanti del mondo.

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