



ACQUISTATO IL .....

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

## La Vernaccia pensata per creare stupore



*Svinando*

Anche l'etichetta di questo Sant'Elena, come tutte quelle proposte da Teruzzi, riprende un'immagine curiosa. In questo caso si tratta di un animale immaginario che è la "summa magica" di altri animali: un becco da uccello, con orecchie di coniglio e coda da scoiattolo. Una bizzarra creatura, frutto dell'inventiva e dell'ironia di miniatori medioevali, pensata per creare stupore e meraviglia nel lettore del XIII e il XVI secolo. Così come è in grado di creare stupore oggi questo interessante bianco della tradizione toscana. Vernaccia di San Gimignano DOCG, le uve con cui è prodotto provengono esclusivamente dai 3 ettari del vigneto Sant'Elena, in località Racciano. Siamo a un'altitudine di circa 350 metri sul livello del mare. La particolarità di questo vino risiede nel fatto che, pur essendo un bianco fresco e sincero, esce sul mercato dopo circa due anni dalla vendemmia, in seguito a una lunga permanenza sulle proprie fecce fini. Giallo paglierino intenso, al naso si rivela complesso, con un ventaglio aromatico ampio e sfaccettato. Scenti di fiori bianchi e agrumi si amalgamano perfettamente con le note minerali, di pietra focaia, tipiche del vitigno. Stessa complessità si ritrova anche all'assaggio. Avvolgente e di buona intensità, abbina la pienezza a una fresca vivacità e a un finale lungo, con una piacevole nota mandorlata.

### La Vigna

**Terreno** suoli profondi con tessitura franca tendente all'argilla

**Esposizione** Ovest

**Allevamento** Cordone speronato

**Densità imp.** 6600

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** 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; temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

**Sensazioni** Al naso è intenso, complesso, con un ventaglio amalgamano perfettamente con le note minerali, dorate e con le tipiche note di vitigno. Il sapore è intenso, avvolgente, di buona intensità. Il fraseggio gustativo abbina la pienezza a una fresca vivacità, per un finale lungo, teso e luminoso, con una nota mandorlata.

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 diserbati residuali, riduzione del decaimento statico a freddo del mosto, fermentazione alcolica a 50% dell'utilizzo di prodotti antiparassitari e ridistribuzione nei vigneti. L'affinamento 15-18 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio dopo un naturale processo di compostaggio, degli scarti di lavorazione di vinacce e raspi. Questi, in sintesi, sono solo alcuni degli importanti cambiamenti effettuati a faccetta in Siena.

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