ACQUISTATO IL .....

Vernaccia di San Gimignano Riserava DOCG 2020 2020

Grande piacevolezza e buona bevibilità

Vernaccia al 100%. Uve perfettamente sane, provenienti dai vigneti dell'Azienda Agricola San Benedetto, piccola realtà famigliare di San Gimignano. Uno dei pochi angoli di Toscana dove i vini rossi devo lasciare il posto d'onore ai bianchi. Le uve, vengono accuratamente scelte in base al miglior rapporto zuccheri acidità. Una volta giunte in cantina, dopo una brevissima macerazione pellicolare, vengono pigiate e il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata, in tonneau da 700 litri. Al termine della trasformazione, il vino viene quindi lasciato negli stessi contenitori, dove matura, sulle proprie fecce fini, per almeno 12/18 mesi. Si ottiene così una Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva di grande piacevolezza e buona bevibilità. Vino caratterizzato da un bel colore giallo dorato, con evidenti note agrumate e fruttate che ricordano la pesca e la mela. Il tutto reso più accattivante grazie a un elegante tocco vanigliato. In bocca si scopre un vino caratterizzato da un gusto ricco, fresco ed equilibrato. Notevole è anche la sua persistenza che prolunga per parecchi minuti il piacere di aver bevuto.

Visitando il sito Internet dell'Azienda Agricola San Benedetto, in quel di San Gimignano, si scopre una bella realtà fondata addirittura nel 1826. In quel tempo, la famiglia Giannelli conduceva un piccolo podere con vigne, olivi e bestiame in località San Benedetto. Questo podere, chiamato "podere Casaccia", è stato gestito con l'antico sistema della mezzadria fino agli anni 60, quando i fratelli Dario e Giuseppe, con i rispettivi figli, decisero di acquistare il primo fazzoletto di terra. Nel 1975, dunque, proprio su questo terreno, fu costruita la prima parte della cantina con il nome di Azienda Agricola Giannelli. Il resto è storia di un "ordinario successo imprenditoriale" che ha portato all'acquisizione di nuovi vigneti e alla costruzione di una cantina più grande, con attrezzature moderne. Si arriva così al 1998, quando l'azienda prende l'attuale nome di Azienda Agricola San Benedetto. Nome nuovo, stesso obbiettivo di sempre: produrre vini di qualità e territoriali.

La Vigna

Terreno	medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vernaccia 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	10 anni
Abbinamento	Menù di Pesce
Vinificazione	Le uve perfettamente sane, vengono accuratamente scelte in base al miglior rapporto zuccheri acidità. Dopo brevissima macerazione pellicolare il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata in tonneaux da 7oo litri, dove matura sulle proprie fecce per ulteriori 12/18 mesi
Sensazioni	colore: giallo dorato. olfatto: evidenti note agrumate e fruttate di pesca e mela con un tocco vanigliato. gusto: ricchissimo, fresco, equilibrato e persistente

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821