



ACQUISTATO IL

Vernaccia di San Gimignano Riserava DOCG 2020

2020

Grande piacevolezza e buona bevibilità



Svinando

Vernaccia al 100%. Uve perfettamente sane, provenienti dai vigneti dell'Azienda Agricola San Benedetto, piccola realtà familiare di San Gimignano. Uno dei pochi angoli di Toscana dove i vini rossi devono 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 Riserava 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 obiettivo 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 tonneau da 700 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

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