ACQUISTATO IL .....

Vernaccia di San Gimignano DOCG 2022 2022



Fresco e fruttato

Azienda Agricola San Benedetto propone questa piacevole Vernaccia di San Gimignano DOCG, frutto di una accurata selezione di uve provenienti dai vigneti aziendali. Prodotta solo con i migliori grappoli vendemmiati manualmente quando si raggiunge il giusto equilibrio tra zuccheri ed acidità, questa Vernaccia ha il giusto carattere per accompagnare con soddisfazione pranzi e cene tra amici. Una volta giunte in cantina, le uve vengono pigiate in modo soffice. Il mosto ottenuto viene quindi fatto fermentare a bassa temperatura e, al termine della trasformazione, il vino viene lasciato a maturare a lungo sui propri lieviti. Ne deriva un bel vino caratterizzato da un colore giallo paglierino vivace. Al naso risulta fresco e fruttato, con sentori di mela, albicocca e fiori di acacia. In bocca è armonico e sapido, con un piacevolissimo retrogusto lievemente amarognolo. Sulla tavola si accompagna perfettamente con antipasti, minestre e carni bianche. Ideale anche con piatti a base di pesce.

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 Provenienza	Toscana
Uve	Vernaccia 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	3 anni
Abbinamento	Antipasti, Menù di carne, Menù di Pesce
Vinificazione	Prodotta con le migliori uve vernaccia, vendemmiate quando vi è il giusto equilibrio tra zuccheri ed acidità, viene spremuto in modo soffice e fatta fermentare a bassa temperatura con successiva lunga macerazione sui propri lieviti
Sensazioni	colore: giallo paglierino. olfatto: fresco e fruttato, con sentori di mela, albicocca e fiori di acacia. gusto: armonico, sapido con retrogusto lievemente amarognolo

© 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