ACQUISTATO IL .....

"Gentilesca" Vernaccia di San Gimignano DOCG 2024 2024



Grande carattere e piacevolezza

Gentilesca è una Vernaccia di San Gimignano DOCG, proposta da Abbazia Monte Oliveto. Toscano di grande carattere e piacevolezza, è uno dei pochissimi vini bianchi di Toscana che riesce a reggere il confronto con i grandi rossi della regione. Nasce da una lavorazione di uve Vernaccia in purezza, proveniente da vigneti posti ai piedi della storica Abbazia di Monte Oliveto, eretta nel 1340, che fronteggia la città delle cento torri. Il mosto, ricavato da uve vendemmiate a mano e sottoposte a pigiatura soffice, è fatto fermentare parte in barrique e parte in acciaio inox. L'affinamento dura 6 mesi, anche in questo caso parte in vasca d'acciaio parte in barrique. Colore giallo paglierino intenso, al naso sorprende per i netti sentori di pesca a polpa gialla, mandorle mature e dolci, camomilla, miele, fiori bianchi leggermente appassiti. In bocca è cremoso, con una nota sapida intensa. Il finale è morbido è persistente. Ideale con primi piatti leggeri, a base di sugo di pomodoro. Carni bianche e in porchetta.

Scrivi Zonin e leggi vino. Una famiglia del vino. Una delle più note a livello mondiale. Del resto stiamo parlando di una storia che si prolunga per quasi due secoli. Una storia fatta di passione per il vino e per la vite, da ben sette generazioni. Ci troviamo sulle colline di Gambellara. A partire da queste colline, la famiglia Zonin ha costruito - passo dopo passo - un marchio globale. Ed è qui che ancora oggi la Famiglia Zonin produce i vini fermi e gli spumanti DOC e DOCG che compongono la gamma. Nel corso degli anni, poi, la famiglia ha acquisito il controllo su numerose aziende, sparse in diverse regioni d'Italia, dalla Toscana alla Sicilia, e più in là, addirittura oltre oceano.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Vernaccia di san Gimignano in purezza
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Il mosto, ricavato da uve vendemmiate a mano e sottoposte a pigiatura soffice, è fatto fermentare parte in barrique e parte in acciaio inox, mediante innesto di lieviti selezionati, a temperatura controllata di circa 18° C per esaltare profumi e aromi fruttati. L'affinamento dura 6 mesi, parte in vasca d'acciaio parte in barriques.
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso. Profumo: sentori di pesca a polpa gialla, mandorle mature e dolci, camomilla, miele, fiori bianchi leggermente appassiti. Sapore: cremoso con una nota sapida intensa. Il finale è morbido è persistente. Abbinamenti gastronomici: Ideale con primi piatti leggeri speziati a base di sugo di pomodoro, carni bianche e porchetta.

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