ACQUISTATO IL ....

"Sant'Elena" Vernaccia di San Giminiano DOCG Riserva 2020

La Vernaccia pensata per creare stupore

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. Sentori 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.

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 diserbi residuali, riduzione del 50% dell'utilizzo di prodotti antiparassitari e ridistribuzione nei vigneti, dopo un naturale processo di compostaggio, degli scarti di lavorazione di vinacce e raspi. Questi, in sintesi, sono solo alcuni degli importanti cambiamenti effettuati in azienda. Per contribuire a innovare, [illegible] riducendo sempre di più il proprio impatto sull'ambiente.

La Vigna

Terreno	suoli profondi con tessitura franca tendente all'argilla
Esposizione	Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6600

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
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, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio inox. Affinamento: 15 - 18 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
Sensazioni	Al naso è intenso, complesso, con un ventaglio aromatico ampio e sfaccettato. Sentori di fiori bianchi e agrumi si amalgamano perfettamente con le note minerali, di pietra focaia, tipiche del vitigno. La complessità olfattiva si raggiunge grazie al lungo affinamento sulle fecce fini. Il sapore è complesso, 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.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc