



Vernaccia di San Gimignano



CLASSIFICAZIONE

DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

San Gimignano, Toscana

UVE

Vernaccia di San Gimignano in purezza

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in volume

FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il metodo di vinificazione prevede un trattamento delicato delle uve in ogni fase, per esaltare gli aromi primari provenienti dall'uva, unitamente alle doti di freschezza e consistenza di questa tipica vernaccia.

COLORE

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.

PROFUMO

Fine, penetrante, fruttato con delicate note di mela verde.

SAPORE

Equilibrato, elegante e con un lieve retrogusto finale ammandorlato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti conditi con salse a base di verdure e con il pesce alla griglia. Indicato anche come aperitivo.