



TENUTA PIETRASERENA



"VIGNA DEL SOLE" - Vernaccia di San Gimignano D.o.c.g

La Vernaccia di San Gimignano è il primo vino italiano che ha ottenuto la DOC. Grazie all'elevata e costante qualità, ha anche ottenuto successivamente la DOCG. Vino gradito da governanti e pontefici, raffinati gourmet d'epoca, al punto da meritarsi un posto in purgatorio tra i golosi "a purgar per digiuno le anguille e la vernaccia". Alcuni sostengono che la Vernaccia abbia avuto origine in Liguria, nelle Cinque Terre. Non vorremmo dire amenità, ma l'aspetto non è poi così dissimile dall'uva di Bosco sia per la forma del chicco, sia per la capacità produttiva. In questo caso operiamo una vera selezione delle migliori uve dalla nostra Vigna del Sole. Questa selezione ci consente di ottenere un vino decisamente più strutturato, con profumi più intensi, con sentori di mandorla e con un corpo piacevolmente bilanciato.



CLASSIFICAZIONE: Vernaccia di San Gimignano Docg "Vigna del Sole"

UVAGGIO: Vernaccia di San Gimignano

NOTE DEGUSTATIVE: Colore paglierino dorato, profumo fragrante, intenso, persistente, sentore di frutta matura, ananas, pietra focaia. Sapore pieno armonico, sottofondo di pesca e di mandorla.

ABBINAMENTI: Ottimo su antipasti caldi, su crostacei, su cacciucco, pesci nobili e carni bianche

ALC/VOL : Alcol: 13 % vol.

AWARDS



Nome:	Vigna del Sole	Classificazione:	Vernaccia di San Gimignano DOCG
Primo anno di produzione:	1984	Bottiglie prodotte:	10.000
Area di produzione:	San Gimignano (SI), Italia	Uvaggio:	Vernaccia di San Gimignano
Esposizione Vigneti:	Sud	Resa per ettaro:	80
Altimetria:	330 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	4000 piante / ettaro	Età della vigna:	30 anni
Periodo della vendemmia:	Metà Settembre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	Acciaio	Vinificazione:	12 ore di macerazione sotto ghiaccio secco e avvio di fermentazione con lieviti selezionati. Lunga sosta sui lieviti
Periodo di imbottigliamento:	Febbraio	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	10-12°	Formato Confezione:	750ml