

LA ROCCAIA



Vernaccia di San Gimignano

TIPOLOGIA: Vernaccia di San Gimignano DOCG

AREA DI PRODUZIONE: Comprende il territorio collinare del comune di san gimignano in provincia di siena. I suoli sono di origine pliocenica, i terreni destinati alla produzione vitivinicola sono di origine tufacea e argillosa.

VITIGNO: Vernaccia di san gimignano 85-100% chardonnay max 10% fermentino max 5%

PRODUZIONE – VINIFICAZIONE: Uve raccolte a mano, spremute in maniera soffice, fermentazione controllata a 16° in vasche di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino, con riflessi dorati

Profumo: Intenso e svela sentori di mela e di altri frutti a polpa bianca, di fiori di campo e di mandorlo.

Gusto: Secco, fresco e abbastanza sapido.

Gradazione Alcolica: 12-12,5 %

Abbinamenti: E' piacevole come aperitivo, si abbina benissimo con il pesce con preparati a base di verdure e carni bianche.

Da servire: 8 – 10°

€ 4,50

Prz. unitario, IVA esclusa