

# LA ROCCAIA



## Vernaccia z San Gimignano

**TYP:** VERNACCIA Z SAN GIMIGNANO

**TEREN PRODUKCJI:** OBEJMUJE TEREN WZGRZ MIASTECZKA SAN GIMIGNANO. POCHODZENIA PLIOCENSKIEGO, A TEREN PRZEZNACZONY DO UPRAWY I WINOROSLI TO MARTWICA I GLINA.

**WINOGRAG:** VERNACCIA Z SAN GIMIGNANO 85-100% CHARDONNAY MAX.10% FERMENTACJA 5%

**PRODUKCJA WINA:** WINOGRONA ZEBRANE RECZNIE, WYCISNIETE W DELIKATNY SPOSOB FERMENTACJA KONTROLOWANA W 16° C W ZBIORNIKACH ZE STALI NIERDZEWNEJ

### CHARAKTERYSTYKA DEGUSTACJI:

**COLOR:** ZOLTY, ZE ZLOTYM ODCIENIEM

**ZAPACH:** INTENSYWNY, UJAWNIA ZAPACH JABLKA I OWOCOW O BIALYM MIASZU, LESNYCH KWIATOW I MIGDALOW.

**SMAK:** WYTRAWNY, RZESKIE

**ZAWARTOSC ALKOHOLU:** 12 – 12.5%

**DOSTOSOWANIE:** PODAWANE NA HAPPY HOUR, PODKRESLA SMAK POTRAW Z BIALEGO MIESA

**DO PODANIA:** 8-10°

**€ 4,50**

Cena jednostkowa, bez VAT