

## VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G.



**Uve:** Vernaccia.

**Provenienza:** San Gimignano.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino tenue tendente al dorato con l'invecchiamento, profumi fini e caratteristici; dal fruttato giovanile evolve su toni più articolati che vanno dal minerale a eleganti sentori di frutta secca. Al gusto è strutturato e armonico, fresco. Le migliori riserve si evolvono bene nell'arco di quattro - cinque anni acquistando complessità e persistenza, richiamando alla mente profumi e sapori delle antiche colline di San Gimignano.

**Gradazione alcolica:** 13% Vol.

**Temperatura di servizio:** 8/10° C.

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, accompagna bene piatti di pesce, molluschi e crostacei arrosto.



**Grapes:** Vernaccia.

**Origin:** San Gimignano.

**Organoleptic characteristics:** Yellowish straw colour, goldens slightly in aging. Perfumed with a sense of elegance that evolves with tones of dry fruit. The taste is a structured harmony of freshness with typical aftertaste. The best reserves evolve within four to five years and acquire complexity and distinction, that conjure up images in the mind of the hills of San Gimignano.

**Alcohol:** 13% Vol.

**Serving temperature:** 8/10° C.

**Accompaniments:** Best served as an aperitif or with fish and shellfish.



**Trauben:** Vernaccia.

**Herkunft:** San Gimignano.

**Organoleptische Eigenschaften:** Die feine strohgelbe Farbe nimmt mit zunehmendem Alter einen Goldton an. Das feine, charakteristische Bukett reicht von frischer Frucht bis hin zu ausgeprägteren Noten, die an Minerale oder den eleganten Duft von Dörrobst erinnern. Der Geschmack ist strukturiert, harmonisch und frisch mit dem typischen leicht bitteren Abschluß. Die besten Reserven entwickeln sich im Verlauf von vier bis fünf Jahren, da sie Komplexität und Beständigkeit erwerben und an den typischen Duft der antiken Hügel um San Gimignano erinnern.

**Alkoholgehalt:** 13% Vol.

**Serviertemperatur:** 8/10° C.

**In Verbindung mit Speisen:** hervorragend als Aperitif oder zu Fisch und Muschelgerichten, gekochten oder gebratenen Krustentieren geeignet.

