

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA DOCG

PANIZZI



SAN GIMIGNANO

LA SFIDA DEL TEMPO.
SINGOLO VIGNETO.

La Vernaccia Riserva è il vino storico di Panizzi e richiede cure molto particolari per la sua produzione. Elevata in barrique, la Vernaccia Riserva Panizzi è il nostro vino manifesto e la migliore dimostrazione delle capacità di evoluzione della Vernaccia di San Gimignano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Color giallo paglierino ricco, con cenni verdolini tendenti all'oro antico. Il profumo è ampio, aristocratico, molto variegato in una equilibrata miscela iniziale di fiori di ginestra e mallo di noce, di pompelmo e melone, che sfumano nelle note vanigliate armonizzate con i sentori minerali della pietra focaia che si sviluppano nelle Vernaccia di lungo affinamento.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ORIGINE

selezione delle migliori uve provenienti da un singolo vigneto a 400 m di altitudine posto su un pianoro tufaceo. Raccolta nella seconda metà di settembre. Superficie del vigneto 2 ha.

STRUTTURA DEL TERRENO

terreni a prevalenza tufacei (sabbia) con presenza variabile di argille gialle.

VITIGNI UTILIZZATI

Vernaccia di San Gimignano 100 %

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato

DENSITA' CEPPI/HA

5000 ceppi/ha

ETA' MEDIA DELLE VITI

18 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA

max. 70 q.li per ettaro

SELEZIONE DELLE UVE

in vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

pressatura soffice delle uve intere con fermentazione, maturazione e affinamento in barriques nuove francesi per 12 mesi. Poi 7 mesi in acciaio e 24 mesi di bottiglia.

CONSERVAZIONE

si conserva in maniera ottimale per oltre 20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

13-14°C

ABBINAMENTI

crostacei e ostriche, pesce al forno, zafferano, formaggi erborinati e cremosi

