

ETICHETTA VERDE VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

PANIZZI



SAN GIMIGNANO

VIVACE GIOVENTU'

Con questa etichetta è iniziata la storia di Panizzi nel 1989. La Vernaccia di San Gimignano nella sua versione fresca e di pronta beva. **Sorso dinamico e versatilità** a tavola grazie alla tipica freschezza sostenuta dalla struttura caratteristica di questo vitigno. È l'interpretazione naturalmente attuale di un vino antico e carico di storia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore paglierino chiaro con riflessi verdognoli, brillante di freschezza. Al naso profuma di fiori, tiglio, ginestra, agrumi e frutta a polpa bianca, mela e pera. Il sorso è snello, di buona struttura, con caratteristico finale salino che richiama il territorio di San Gimignano.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ORIGINE

uve provenienti da tutti i vigneti aziendali (Larniano, Montagnana, Santa Margherita, Lazzeretto)

STRUTTURA DEL TERRENO

terreni a prevalenza tufacei con presenza variabile di argille gialle

VITIGNI UTILIZZATI

Vernaccia di San Gimignano e Incrocio Manzoni 5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato e guyot

DENSITA' CEPPI/HA

5000 ceppi/ha

ETA' MEDIA DELLE VITI

30 anni

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

RESA UVA PER ETTARO MEDIA

max. 75 q.li per ettaro

SELEZIONE DELLE UVE

in vigna con raccolta manuale in cassette.

VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

Volta ad esaltare le caratteristiche varietali agrumate e saline. Spremitura soffice, fermentazione e maturazione in vasche d'acciaio, con sosta sui lieviti per 3 mesi. Segue affinamento in bottiglia per 3 mesi.

CONSERVAZIONE

si conserva in maniera ottimale per oltre 5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTI

sushi e pesce crudo, pasta, carni bianche, formaggi freschi, frittore

