

# VIGNA SANTA MARGHERITA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

PANIZZI



SAN GIMIGNANO

## LA FORZA DELLA VIGNA MADRE. SINGOLO VIGNETO.

La vigna Santa Margherita è il **più antico cru aziendale** che ospita viti di circa **50 anni**, le madri di tutte le altre viti di Vernaccia successivamente impiantate in azienda. E' questo il nostro vino del cuore, complesso e fortemente territoriale.

**Le viti vecchie sono il vero segreto** di questo vino, grazie all'intimo legame che nei decenni si è creato tra vigna e ambiente. Questa **profonda connessione** si legge nella ricchezza di materia, una struttura capace di reggere una sosta in legno che ne definisce ancora di più la naturale eleganza. Le basse rese consentono solo una produzione limitata.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Color oro brillante, che anticipa un sorso di volume e sostanza, sostenuto da un'acidità importante e ben integrata. Al naso il bouquet è intenso e complesso con sfumature di magnolia e biancospino, pompelmo e ananas, cenni speziati e le caratteristiche note minerali che si esaltano con il tempo.*

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

#### ORIGINE

Uve provenienti dal Vigneto Santa Margherita, situato a ovest di San Gimignano ad una altitudine che va dai 260 ai 310 m slm. Superficie del vigneto 5ha.

#### 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 e guyot

#### DENSITA' CEPPI/HA

da 3300 a 5000 ceppi/ha

#### ETA' MEDIA DELLE VITI

50 anni

### CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE

#### RESA UVA PER ETTARO MEDIA

max. 60 q.li per ettaro

#### SELEZIONE DELLE UVE

in vigna con raccolta manuale in cassette.

#### VINIFICAZIONE/AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve intere con fermentazione parte in barriques, parte in acciaio, affinamento di 6 mesi negli stessi recipienti di fermentazione, affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

#### CONSERVAZIONE

si conserva in maniera ottimale per oltre 10 anni

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

11-14°C

#### ABBINAMENTI

Primi piatti di pesce, crostacei e ostriche, carni bianche, formaggi

