

 100% Vernaccia di San Gimignano

PROVENIENZA

I vigneti coltivati a cordone di età media di 25 anni, sono posti a 350 m s.l.m. nei pressi di San Gimignano. Il suolo, di medio impasto a strati sabbioso ed argilloso con abbondante scheletro, è ricco di minerali fossili.

VINIFICAZIONE

In bianco, in acciaio inox a 16°C.

AFFINAMENTO

In tonneaux di rovere francese per 12 mesi.
In bottiglia per 3 mesi.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo dorato, fresca, con note floreali persistenti e con le sue inconfondibili note di mandorla.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

SERVIZIO

10° - 12° C

NOTE

La Riserva di Vernaccia di San Gimignano è un vino complesso da scoprire; ricco, dal gusto pieno, dotato di grande personalità.

La sapiente dosatura del legno fa sì che il suo sapore sia esaltato in pieno.

PREMI



 1 bicchiere



88/100



WINEENTHUSIAST
MAGAZINE

85/100



15,5/20

www.guidi1929.com

