



Roccamura

Vernaccia Di San Gimignano DOCG

ZONA DI PRODUZIONE:

Toscana

UVAGGIO:

100% Vernaccia

GRADAZIONE ALCOLICA:

12.5% Vol.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il processo di vinificazione in "bianco" avviene secondo lo stile tradizionale che consiste in una lieve pigiatura e una bassa temperatura, per conservare la straordinaria fragranza. La fermentazione, a temperatura controllata, dura in media dai 12 ai 18 giorni sia in tini di acciaio che di cemento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore:

Delicato colore giallo paglierino tendente al giallo oro con l'invecchiamento.

Profumo:

Caratteristico bouquet, elegante e persistente.

Gusto:

Secco, armonico e con un finale leggermente mandorlato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, è delizioso con pesce, crostacei e verdure.

Temperatura di Servizio : 8/10°C.

CURIOSITÀ

Nel 1966 la Vernaccia è stato il primo vino italiano a ricevere la DOCG, un prestigioso riconoscimento di qualità dato ai migliori vini classici da parte delle autorità italiane.

Il vino è prodotto esclusivamente nel territorio della città medievale di San Gimignano, vicino a Siena, una grande attrazione turistica conosciuta in tutto il mondo. L'altitudine media dei vigneti è di circa 280 metri e il terreno è sabbioso, argilloso e calcareo.