

Italian Market Only

Vernaccia Di San Gimignano DOCG

Neil e Maria Empson hanno creato questa etichetta per rendere omaggio a tutto ciò che è toscano, onorando la straordinaria regione anche nel suo nome, il che significa ragazzo toscano nel dialetto locale. Franco Bernabei modella il vino, insieme a Neil, usando uve dei migliori vigneti della regione. Il terreno e i microclimi sono intriganti e diversificati: dal calcare compatto e molto fine a ca. 400-450 metri (1.310 a 1.480 piedi) sul livello del mare, verso aree rocciose calcaree con altitudini simili; e persino terreno argilloso / siliceo / calcareo a 250-300 metri (820-984 piedi) sul livello del mare. Neil è quindi in grado di selezionare manualmente le migliori selezioni in base alle condizioni di raccolta nei singoli vigneti, mantenendo una qualità costante per ogni annata. La Vernaccia di San Gimignano è una delle varietà più antiche d'Italia, menzionata anche nella Divina Commedia di Dante (dai primi anni del 1300). Oggi i produttori di Toscolo hanno cercato di evidenziare appieno le caratteristiche uniche della varietà e il suo terroir. Le uve sono coltivate in vigneti collinari con terreno risalente all'epoca pliocenica, con sabbia e scisto. Le uve vengono macerate macerate prima della vinificazione per preservare la stabilità delle abbondanti componenti aromatiche della Vernaccia. Invecchiato otto mesi prima del rilascio, dando vita a un vino delizioso e intenso, fresco e fragrante.

Premi più recenti

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Vernaccia di San Gimignano
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Tipo di lievito:	Selezionato
Contenitori per l'invecchiamento:	Acciaio inossidabile
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	8 mesi
Invecchiamento in bottiglia:	8 mesi
Tappo:	Sughero

Vigna

Composizione del suolo:	Terreno pliocenico (sabbia e argilla)
Altitudine:	300 metri sul livello del mare
Anno di impiantamento:	2004
Età delle viti:	15 anni

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, aromi intensi, freschi e fragranti e un palato piacevole, saporito ed equilibrato che ricorda agrumi, mela, pera, caprifoglio, salvia, fiori bianchi e un caratteristico finale di mandorla.

Temperatura di servizio:	8-10 °C
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo con pesce, primi piatti con sughi bianchi, frittate o uova in genere e carni bianche; ottimo anche come aperitivo e con antipasti.
Enologo:	Franco Bernabei & Neil Empson

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.