

PIETRASERENA

Vigna del Sole - Vernaccia di San Gimignano Docc

La Vernaccia di San Gimignano è il primo vino italiano che ha ottenuto la DOC. Grazie all'elevata e costante qualità, ha anche ottenuto successivamente la DOCG. Vino gradito da governanti e pontefici, raffinati gourmet d'epoca, al punto da meritarsi un posto in purgatorio tra i golosi "a purgar per digiuno le anguille e la vernaccia". Alcuni sostengono che la Vernaccia abbia avuto origine in Liguria, nelle Cinque Terre. Non vorremmo dire amenità, ma l'aspetto non è poi così dissimile dall'uva di Bosco sia per la forma del chicco, sia per la capacità produttiva. In questo caso operiamo una vera selezione delle migliori uve dalla nostra Vigna del Sole.



Vinificazione

L'uva dell'omonimo vigneto Vigna del Sole, ottimamente esposto a sud/sud-ovest e costantemente arieggiato, storicamente legato alla produzione di questo "single vineyard", viene diradata e sfogliata alla fine di agosto, quindi raccolta perfettamente matura con una parte di grappoli in leggera surmaturazione. La vinificazione avviene nella ricerca dell'esaltazione della particolare qualità della materia prima, compiendo una macerazione pellicolare pre-fermentativa in pressa di circa 8 - 10 ore alla temperatura di 6 - 7 °C. Seguono la pressatura soffice ed una rigorosa decantazione a freddo di 3 giorni a 4 °C, il travaso ed una fermentazione alcolica molto lenta e regolare, condotta alla temperatura di 15 °C per la maggior parte in acciaio inox, in minor misura (circa 20% del volume) in pregiati tonneau nuovi di rovere francese leggermente tosti.

Affinamento

Dopo la fermentazione alcolica i vini - sia in acciaio inox che in legno - rimangono sulle fecce totali a 10 °C per 4 - 5 mesi, ricevendo frequenti batonnage. Non svolgono la malolattica ed incrementano notevolmente il livello di volume, corposità eapidità grazie alla progressiva lisi dei lieviti. Nei mesi di marzo - aprile avvengono i travasi, l'assemblaggio, la stabilizzazione e l'imbottigliamento.

Abbinamenti

Vino ideale per accompagnare piatti di pesce e crostacei elaborati ed a crudo. Ottimo dopo qualche anno anche come vino da meditazione. Temperatura di servizio ottimale 10 °C.

Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumo: intenso, avvolgente e riccamente fruttato. Si riconoscono sentori di frutta matura a pasta bianca, note di canditura (soprattutto albicocca candita) e suggestioni floreali (fiori di acacia). Gusto: vino di gran corpo, freschezza e struttura con un ottimo sostegno dell'acidità ed una grande intensità gustativa. Evidenzia sin dall'ingresso in bocca spessore, rotondità ed una marcataapidità. Chiude con carattere e personalità, mostrando propensione ed attitudine ad invecchiare bene per almeno 2,5 - 3 anni, vedendo esaltarsi in bottiglia i sentori minerali ed acquisendo nuovi spunti fruttati sempre più complessi e maturi.

Classificazione: DOCG VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Uvaggio: Vernaccia di San Gimignano (100%)

Zona di produzione: San Gimignano (SI), Italia

Sistema di allevamento: Cordone orizzontale libero

Età dei vigneti: 30 anni

Tipologia del terreno: Argilloso - tufaceo, ricco di sedimenti organogeni ("nicchie") e ben dotato di calcare

Resa : 1,5 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in cassette. Fine Settembre

PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ andrea.arrigoni@awf2000.com



ARRIGONI

Arrigoni1913.it

ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara.arrigoni@awf2000.com