

# PIETRASERENA

## Vernaccia Torri - Vernaccia di San Gimignano Docg

E' il primo vino italiano che, nel lontano 1966, ha ottenuto la DOC. Grazie alla elevata e costante qualità, ha anche ottenuto la DOCG. La sua origine è lontanissima infatti era già conosciuta e apprezzata ai tempi di Dante Alighieri e del Boccaccio. Lo stesso Michelangelo la cita nei suoi scritti ricordando che "picca, morde e punge". Vino gradito da governanti e pontefici, raffinati gourmets 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, dal paese di Vernazza. Non vorremmo dire amenità, ma l'apparenza non è poi così dissimile dall'uva di Bosco sia per la forma del chicco, sia per la capacità produttiva, un po' meno per la forma del grappolo e colore.



### Vinificazione

L'uva viene raccolta ben matura a partire da metà settembre, avendo cura di lasciar maturare un po' di più alcuni appezzamenti particolarmente ben esposti ed in grado di dare uva più concentrata e carica aromaticamente. Tali appezzamenti normalmente vengono raccolti verso la fine del mese. La vinificazione avviene nel pieno rispetto della materia prima, cercando di evitare forzature e trattamenti meccanici troppo invasivi, compresa una pressatura che rimane su livelli di sofficità e non viene mai spinta oltre 1,2 Bar. La macerazione sulle bucce è limitata ai tempi strettamente necessari per effettuare la pressatura (circa 2 ore e mezza). Seguono una rigorosa decantazione a freddo di 3 giorni, il travaso ed una fermentazione alcolica molto lenta e lineare, condotta alla temperatura di 15 °C.

### Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli molto luminosi.  
Profumo: nettissimo, franco e molto fruttato con tipiche note di pera Conference matura e mela Golden, su sfondo minerale che ne arricchisce e ne completa il quadro olfattivo.  
Gusto: notevole spalla acida, grande fragranza e freschezza si fondono con un buon corpo e volume al palato, assicurando un risultato complessivo di grande armonia, equilibrio e bevibilità. Vino sapido e già molto godibile al momento dell'uscita, dimostra di saper reggere anche la sfida con il tempo, evolvendo molto bene nell'arco dei 12 - 15 mesi successivi all'imbottigliamento e guadagnando col tempo mineralità, spessore e complessità.

### Affinamento

Dopo la fermentazione alcolica i vini vengono travasati e sottoposti ad una maturazione in acciaio inox di 3 mesi sulla feccia fine, per arricchirne l'espressione gustativa e la pienezza alla temperatura controllata di 10 gradi C, per evitare la malolattica e vedere preservata la freschezza e l'acidità naturale, dopodiché avvengono la chiarifica e la stabilizzazione, cui segue la filtrazione prima dell'imbottigliamento, effettuato solitamente nei mesi di febbraio - marzo successivi alla vendemmia.

### Abbinamenti

Vino ideale per aperitivi, antipasti toscani di mare e di terra, sformati di verdure. Temperatura di servizio ottimale 8 - 9 °C.

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: 10 - 30 anni

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

Resa: 1,8 - 2,0 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Metà 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