

Vergani

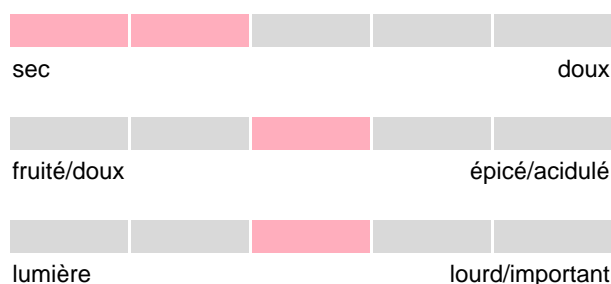


VERNACCIA RISERVA L'ALBERETA SAN GIMIGNANO DOCG IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA "BIO"



Vernaccia di San Gimignano DOCG, Il Colombaio di Santachiara, Toscane, Italie

Profil de goût



Millésime 2021

Notes Couleur jaune doré, arôme complexe de fruits avec de légers tons de levure. Très élégant avec d'agréables arômes grillés. Longue finale.

Accompagnement Amuse-gueules, poissons et fruits de mer

Vinification Fermentation à température contrôlée en fûts de chêne avec des levures locales. Élevage : 12 mois en fûts de chêne à 70% et 30% en cuves de ciment. Après l'assemblage, le vin repose encore 8 mois dans des cuves en ciment.

Les variétés de raisin 100% Vernaccia

Alcool 14.0%

Format 75 cl

IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

San Gimignano est désormais un lieu incontournable pour tout voyageur en Toscane. En plus du charme de la petite ville, avec ses tours qui sont déjà reconnaissables de loin, le premier vin blanc DOCG de Toscane est cultivé ici : Vernaccia di San Gimignano DOCG. Il Colombaio di Santa Chiara se concentre sur la culture et le développement biologiques des vins. La vendange manuelle est tout aussi naturelle que le vieillissement doux des vins sans l'utilisation de pesticides. Une promesse pour l'avenir.