

Le Tre Stelle

Vernaccia di San Gimignano DOCG



Uvaggio: 100% uve Vernaccia

Ceppi per ettaro: 2800

Esposizioni terreno: sud

Suolo: di medio impasto, tendenzialmente tufaceo e sabbioso

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 35 anni

Epoca di vendemmia: 1° e 2° decade settembre

Modalità di raccolta: manuale in cassette

Bottiglie prodotte: 13.000

Vasca di fermentazione: acciaio inox

Fermentazione malolattica: no

Fermentazione: 60/95 giorni a 18 C° con lunga permanenza sui lieviti

Maturazione: in tini di acciaio inox

Affinamento: in bottiglia 2/3 mesi

Alcool: %vol 12,5

Acidità totale: g/l 5,5

Acidità volatile: g/l 0,40

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

Profumo: intenso di note minerali, che spazia da fiori bianchi come gelsomino fino alla frutta fresca a polpa bianca e gialla come mela verde, pesca e pera e lievi sfumature agrumate

Sapore: al palato risulta fresco, armonico ed equilibrato con buona struttura complessiva, di ampia grassezza e sapidità con un lieve retrogusto di mandorle amare

Temperatura di servizio: 10/12 C°

Abbinamenti: come aperitivo e con primi piatti a base di funghi o carciofi, risotto al tartufo allo zafferano e verdure. Carni bianche come coniglio e tacchino. Ideale con formaggi freschi come caprino ricotta con pomodori secchi e tomino alle erbe.