

“CONSESTA”

Dedicata a babbo Sestilio che sognava di trarre dalla sua terra un vino che ricordasse il fascino senza tempo della città di San Gimignano. Una Vernaccia in purezza vinificata in acciaio, caratterizzata da piacevoli note fruttate.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G.

Zona di produzione: San Gimignano, Siena
Composizione varietale: 100% Vernaccia di San Gimignano

IL VIGNETO

Esposizione vigneto: sud-est
Altitudine vigneto: 280 metri s.l.m.
Composizione terreno:
fondale marino preistorico, sabbia, argilla e fossili marini
Sistema di allevamento: cordone speronato
Anno di impianto: tra il 1971 e il 2004



VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Periodo di vendemmia: entro i primi dieci giorni di settembre
Metodo di vendemmia: manuale
Fermentazione alcolica:
tini di acciaio inox a temperatura controllata di 17°C
Fermentazione malolattica: no
Maturazione: 9 mesi in acciaio inox
Affinamento in bottiglia: almeno 6 mesi, quando possibile
Numero medio di bottiglie: 6600

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo:
giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini tipici della Vernaccia di San Gimignano in gioventù
Esame olfattivo:
un bouquet fresco e fruttato con note di agrumi, fiori bianchi e una piacevole nota sapida
Esame gustativo:
vino contraddistinto da una marcata sapidità.
Abbinamenti:
delicati piatti a base di pesce, crostacei, formaggi di media stagionatura, tortini di verdure, sushi

FORMATI

750 ml