

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Già nel 1685 Francesco Redi citava la bontà di questo vino.

Since 1685 Francesco Redi appreciated the quality of this wine.



D.O.C.G. - Alc. vol: 12,5%

100% Vernaccia di San Gimignano.

Vinificazione in bianco con controllo della temperatura.
Affinamento in vasche di acciaio inox.

*White vinification with temperature control.
Aging in stainless steel tanks.*

Giallo paglierino tenue, tendente al dorato con l'invecchiamento.

Pale straw yellow, tending to golden with aging.

Fine, penetrante, caratteristico, fruttato (sentori prevalenti di agrumi), floreale (sentori di ginestra e mimosa), erbaceo, minerale.

Delicate, penetrating, characteristic, fruity (hints prevalent citrus fruits), floral (hints of broom and mimosa), herbaceous, mineral.

Asciutto, fresco, di buon corpo, di buona persistenza, armonico, con caratteristico retrogusto amarognolo (mandorla amara). La freschezza garantisce un'evoluzione più graduale verso il suo bilanciamento con la sapidità.

Dry, fresh, medium-bodied, with good persistence, harmonious, with a characteristic bitterish aftertaste (bitter almond). Freshness and tasty are well balanced.

Ideale con primi piatti a base di salse bianche, carni bianche e piatti a base di pesce preparati in qualsiasi modo.

Ideal with first courses based on white sauces, white meats and seafood dishes prepared in any way.

RECIPIENTI ED IMBALLI - CONTAINERS AND PACKAGING

BOTT. BORDOLESE STANDARD 360 G LT. 0,750

CARTONE - BOX X 6 BOTT.

PALLET X 100 CARTONI - BOX (4 STRATI - LAYERS X 25)

PESO CARTONE - BOX WEIGHT KG. 6,9

PESO PALLET - PALLET WEIGHT KG. 690

COD. EAN BOTTIGLIA - BOTTLE 8003207666019

COD. EAN CARTONE - BOX 8003207665012