

# 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