VERNACCIA SELVABIANCA



Vernaccia di San Gimignano DOCG, Il Colombaio di Santachiara, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019	
Notizen	In der Nase frisch mit Noten von Äpfeln; im Gaumen fruchtig und vollmundig mit einer ausgewogenen Säure.	
Begleitend zu	Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Carpaccio	
Vinifikation	Gärung bei kontrollierter Temperatur in Beton- und Edelstahltanks. Danach ruht der Wein auf der Feinhefe bis Anfang März.	
Traubensorten	100% Vernaccia	
Alkohol	13 %	
Format	75 cl	
Auszeichnungen / Bewertungen	Gambero Rosso (2017)	3/3 Bicchieri

IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA
San Gimignano gehört mittlerweile zum Pflichtprogramm eines jeden Toscana Reisenden. Neben dem Charme des Städtchen, mit seinen bereits aus der Ferne unverkennbaren Türmchen, wächst hier der erste DOCG Weisswein der Toscana: Vernaccia di San Gimignano DOCG. Il Colombaio di Santa Chiara setzt auf den biologischen An- und Ausbau der Weine. Die Ernte von Hand ist genauso selbstverständlich wie der schonende Ausbau der Weine ohne jeglichen Einsatz von Pestiziden. Ein Versprechen für die Zukunft.

http://www.colombaiosantachiara.it