

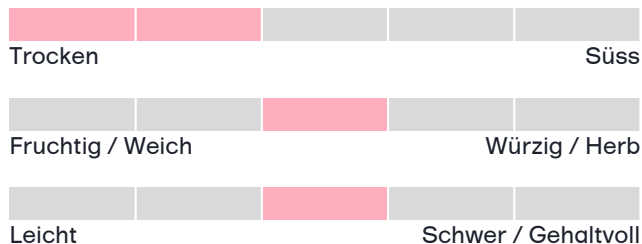


VERNACCIA RISERVA L'ALBERETA



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

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Goldgelbe Farbe, komplexes Aroma nach Obst mit leichten Hefetönen. Sehr elegant mit angenehmen Röstaromen. Langer Abgang.

Begleitend zu

Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten

Vinifikation

Gärung bei kontrollierter Temperatur in Eichenfässern mit einheimischen Hefen. Reifung: 12 Monate in Eichenfässern zu 70% und 30% in Zementtanks. Nach der Assemblage ruht der Wein weitere 8 Monate in Zementtanks.

Traubensorten

100% Vernaccia

Alkohol

14 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2021

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.colombaioasantachiara.it>