

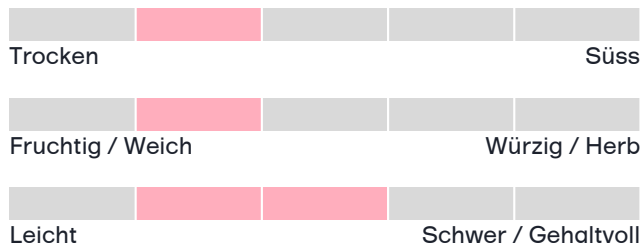


VERNACCIA SELVABIANCA



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

Geschmack



Jahrgang

2020

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

13.5 %

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.colombaioasantachiara.it>