



TENUTA **PIETRASERENA**



### "VERNACCIA TORRI" - Vernaccia di San Gimignano D.o.c.g

E' il primo vino italiano che, nel lontano 1966, ha ottenuto la DOC. Grazie alla elevata e costante qualità, ha anche ottenuto la DOCG. La sua origine è lontanissima infatti era già conosciuta e apprezzata ai tempi di Dante Alighieri e del Boccaccio. Lo stesso Michelangelo la cita nei suoi scritti ricordando che "picca, morde e punge". Vino gradito da governanti e pontefici, raffinati gourmets al punto da meritarsi un posto in purgatorio tra i golosi "a purgar per digiuno le anguille e la vernaccia". Alcuni sostengono che la Vernaccia abbia avuto origine in Liguria, nelle Cinque Terre, dal paese di Vernazza. Non vorremmo dire amenità, ma l'apparenza non è poi così dissimile dall'uva di Bosco sia per la forma del chicco, sia per la capacità produttiva, un po' meno per la forma del grappolo e colore.



CLASSIFICAZIONE: Vernaccia di San Gimignano Docg

UVAGGIO: Vernaccia di San Gimignano

NOTE DEGUSTATIVE: Colore dorato con riflessi a volte verdognoli. Profumo molto fragrante di fiori di ginestra e ricordi di ananas. Gusto secco, sapido armonico con retrogusto di pesca e mandorla.

ABBINAMENTI: Ottimo con antipasti caldi, pesci nobili di mare, crostacei e carni bianche.

ALC/VOL : Alcol 12,5%

### AWARDS



<b>Nome:</b>	Vernaccia Torri	<b>Classificazione:</b>	Vernaccia di San Gimignano DOCG
<b>Primo anno di produzione:</b>	1966	<b>Bottiglie prodotte:</b>	40.000
<b>Area di produzione:</b>	San Gimignano (SI), Italia	<b>Uvaggio:</b>	Vernaccia di San Gimignano
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Sud e Nord	<b>Resa per ettaro:</b>	80
<b>Altimetria:</b>	330 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità dell'impianto:</b>	5000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	da 5 a 30 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Settembre	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	Acciaio	<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Febbraio	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Buona capacità di invecchiamento
<b>Temperatura di servizio:</b>	10-12°	<b>Formato Confezione:</b>	375ml - 750ml