VERNACCIA RISERVA L'ALBERETA



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

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
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.colombaiosantachiara.it