LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vernaccia di San Gimignano Campo della Pieve
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Il Colombaio di Santa Chiara
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Cépages	100% vernaccia di san gimignano bianco
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Autrefois, le souhait de chaque vigneron était de faire un bon vin : c'était le résultat passionnel qui unissait le vigneron à sa vigne. "Chez "Il Colombaio di Santa Chiara". Ces liens existent encore de nos jours entre mes vignes et moi-même. Mon père Mario m'a transmis cette passion. Il m'a appris que le vin est produit par la terre, qu'il peut éventuellement être amélioré au chai, mais pas modifié! Les secrets de l'excellence de mes vignes sont un traitement correct de la terre (sans pesticides), une attention constante à la vigne, tandis que les raisins grandissent, suivie d'une sélection rigoureuse et manuelle pendant la vendange". Alessio Logi. Être témoin et interprète d'un terroir, c'est la philosophie claire qui a inspiré Colombaio di Santa Chiara. De cet idéal, le travail se joint à une philosophie spécifique : obtenir le meilleur des raisins typiques toscans et délivrer leur pleine expression. La Vernaccia Campo della Pieve a une couleur jaune doré et des arômes complexes et élégants d'agrumes, de minéralité et autres notes subtiles. La bouche est juteuse, corpulente et bien structurée. La finale est plaisante, persistante et légèrement épicée.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignoble Campo della Pieve. Exposition : sud, orientation est-ouest.
Rendement	-
Viticulture	Biologique
Vendange	septembre
Vinification	Après un bref contact avec la peau, la fermentation démarre en cuve en béton et à température contrôlée. Le vin mûrit pendant 12 mois sur lies.
Elevage	12 mois sur lies
Production	5000 bouteilles