LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vernaccia di San Gimignano Riserva L'Albereta
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Il Colombaio di Santa Chiara
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins souples, acidité subtile
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 Riserva L'Albereta a une couleur jaune doré et des arômes fins et complexes, avec de jolies notes vanillées et épicées. La bouche est riche et bien structurée, avec une belle minéralité qui procure au vin toute sa fraîcheur. Finale très longue
Servir sur	poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignobles entre 350 et 390m d'altitude - Exposition : sud, orientation est-ouest
Rendement	70 à 80 quintaux/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	3ème semaine de septembre
Vinification	Brève macération péliculaire suivie d'une vinifcation en cuves inox à température contrôlée. Le vin mûrit ensuite 8 mois en barrique.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	8 mois en barrique.
Analytique	Alc. 13% vol.
Production	5000 bouteilles