LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vernaccia di San Gimignano Riserva
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Panizzi
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Cépages	100% vernaccia di san gimignano bianco
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Giovanni Panizzi a créé son domaine en 1979, à proximité de la ville moyenâgeuse de San Gimignano et de ses célèbres tours. Après quelques années de recherche et d'encépagement, la production commerciale commence en 1989. En 2005, le domaine est vendu à Luano Niccolai, et aujourd'hui, c'est son fils Simone qui est aux commandes. Ces dernières années, le domaine s'est enrichi de nombreux vignobles, passant de 17 à 70 ha. Un domaine pétillant d'activité. On y expérimente différentes densités d'encépagement, des méthodes d'élagage, des clones et des pieds de vigne, autant de signes de l'intérêt qu'on porte aux vignobles. Les caves sont équipées de cuves en inox pour la production du DOCG Vernaccia di San Gimignano, un vin frais et fruité. Le deuxième Vernaccia di San Gimignano est un cru du nom de Santa Margherita, élevé 5 mois en barriques de chêne. Et le puissant Vernaccia di San Gimignano Riserva est élevé un an en barriques françaises. Des barriques de chêne sont également utilisées pour l'élevage du DOCG Chianti Colli Senesi Riserva Vertunno, un vin agréablement fruité. La Vernaccia di San Gimignano Riserva a une couleur dorée et un nez aux arômes de fruit mûr, de beurre, de vanille et de café. Bouche pleine, bel apport du bois qui rend la structure plus complexe. L'acidité veille à garder un bel équilibre.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons avec sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	San Gimignano, sélection des meilleurs raisins
Rendement	-
Vendange	fin septembre, début octobre
Vinification	doux pressurage des raisins, fermentation et maturation en barriques françaises (Alliers, Troncais, Vosges) pendant 12 mois
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 13,50 % Vol. acidty 5,3 g/l pH 3.18
Production	15.000 bouteilles 0,75