LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vernaccia di San Gimignano Selvabianca
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Il Colombaio di Santa Chiara
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Cépages	100% vernaccia di san gimignano bianco
Alcohol percentage	13,00% 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 Selvabianca a une couleur jaune paille aux reflets dorés et un nez aux arômes fins et frais de fleurs et de pomme. La bouche est juteuse et bien structurée, avec une acidité toute en équilibre.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Vignobles à san Gimignano entre 350 et 390m d'altitude
Rendement	70 à 80 quintaux/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	3ème semaine de septembre à la main - sélection des meilleures grappes
Vinification	Les raisins sont directement amenés à la cave. Brève macération péliculaire suivie d'une vinification en cuves inox à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	cuves inox
Analytique	Alc: 13,5% vol
Production	50.000 bouteilles