LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vernaccia di San Gimignano
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Panizzi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Cépages	incrocio manzoni, trebbiano toscano, 94% vernaccia di san gimignano bianco
Alcohol percentage	12,50% 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 a une couleur jaune pâle. Nez complexe et délicat de fleurs blanches, de pommes, de poires et d'agrumes. La bouche est fraîche et bien équilibrée, avec des notes fruitées et une belle minéralité. La finale est persitante avec une belle amertume qui laisse la bouche bien nette.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	San Gimignano, vignobles à 300 - 450m d'altitude
Rendement	-
Vendange	fin septembre
Vinification	doux pressurage des raisins, fermentation et maturation en cuves inox
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	en inox
Analytique	Alc: 12,50 % acidty 5,4 g/l pH 3.18 Vol.
Production	100.000 bouteilles 0,75