LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vernaccia di San Gimignano Riserva
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Panizzi
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Druivensoorten	100% vernaccia di san gimignano bianco
Alcohol percentage	13,50% vol
Omschrijving	Giovanni Panizzi vestigde zijn wijndomein in 1979 op een steenworp verwijderd van de middeleeuwse stad San Gimignano met haar beroemde torens. Na enkele jaren van research en aanplant startte de commerciële productie in 1989. In 2005 werd het domein verkocht aan Luano Niccolai, wiens zoon Simone nu aan het roer staat. Er werden de laatste jaren enorm veel wijngaarden bijgekocht en de omvang groeide van 17 naar 70 hectare. Er werden ondertussen ook activiteiten ontplooid in Montalcino. De verschillende densiteiten van aanplanten, snoeimethodes, klonen en wortelstokken zijn duidelijke tekenen dat er aan de wijngaard veel belang gehecht wordt. De kelders zijn uitgerust met roestvrijstalen tanks voor de productie van de frisse en fruitige DOCG Vernaccia di San Gimignano. De tweede Vernaccia di San Gimignano is de single vineyardwijn ‘Santa Margherita’, die vijf maanden op eiken barriques rijpt. De krachtigste Vernaccia di San Gimignano Riserva ondergaat een jaar houtlagering op Franse barriques. Eiken barriques worden ook gebruikt voor de rijping van de fruitige DOCG Chianti Colli Senesi Riserva Vertunno. De Vernaccia di San Gimignano Riserva heeft een goudgele kleur en een mix van aroma's van rijp fruit, boter, vanille en koffie. Volle smaak met goede houtinbreng die de structuur meer complexiteit bezorgt. De zuren zorgen voor een goed evenwicht.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	San Gimignano, selectie van de beste druiven
Opbrengst	-
Oogst	eind september, begin oktober
Vinificatie	zachte persing, fermentatie en rijping in Franse barriques gedurende 12 maanden (Alliers, Troncais, Vosges)
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc: 13,50 % Vol. acidty 5,3 g/l pH 3.18
Productie	15.000 flessen 0,75