LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vernaccia di San Gimignano Selvabianca
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Il Colombaio di Santa Chiara
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Druivensoorten	100% vernaccia di san gimignano bianco
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Vroeger was de wens van iedere wijnmaker om goede wijn te maken: goede wijn was het passionele resultaat die de wijnmaker en zijn wijnmaker verenigde. Bij' Il Colombaio di Santa Chiara" bestaat de link die mezelf aan de wijngaard verbind nog steeds. Mijn vader Mario heeft me deze passie overgebracht. Hij leerde me dat wijn gemaakt werd door het terroir en dat ze in de kelder wel verbeterd kunnen worden maar niet kan veranderen. Het geheim dat schuilt achter de kwaliteit van mijn wijngaarden is de correcte behandeling van de grond zonder pesticides, een constante controle van de wijngaard zolang de druiven rijpen. Hierna volgt natuurlijk een strenge manuele selectie tijdens de oogst. Alessio Logi. De Vernaccia Selvabianca heeft een licht gele keur. De fijne neus is fris en geurt naar bloemen en appel. De smaak is sappig, mineraal met een aciditeit die aan een granny smithappel doet denken. Het geheel is verfijnd en evenwichtig.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Wijngaarden te San Gimignano op 350 tot 390 m. hoogte
Opbrengst	70 tot 80 quintalen per ha.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	3e week van september, handmatige oogst
Vinificatie	Na de oogste volgt er een korte maceratie op de schil gevolgd door een klassieke vinificatie op inoxen vaten bij gecontrolleerde temperatuur.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Inoxen vaten.
Analytisch	Alc: 13,5% vol
Productie	50.000 flessen