LICATA
WIJNFICHE

Naam	Vernaccia di San Gimignano
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Panizzi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Druivensoorten	incrocio manzoni, trebbiano toscano, 94% vernaccia di san gimignano bianco
Alcohol percentage	99,99% 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 heeft een lichtgele kleur. In de neus herkennen we vooral witte bloemen, exotisch fruit en wat mineraliteit. De aanzet is fris. Opvallend vettig voor dit soort wijn. Zachte afdronk.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels
Oorsprong	San Gimignano, wijngaarden op een hoogte tussen 300 en 450m.
Opbrengst	-
Oogst	end of september
Vinificatie	zachte persing van de druiven, fermentatie en rijping in inox vaten
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	in inox
Analytisch	Alc: 12,50 % acidty 5,4 g/l pH 3.18 Vol.
Productie	100.000 flessen 0,75