



IL PALAGIONE

HYDRA

Vernaccia di San Gimignano DOCG



Vino prodotto esclusivamente da uve Vernaccia provenienti dai vigneti di Montagnana e Palagione.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: entrata contraddistinta da sentori di frutta esotica in fine accostamento a quelli floreali di acacia e biancospino e fruttati di mela verde e pera successivamente racchiuse da un finale di note agrumate di arancio e pompelmo rosa.

Gusto: di decisa freschezza, minerale, molto persistente ed equilibrato e di giusta sapidità, con piacevoli note di mandorla sul finale.

Abbinamento Cibo - Vino: ottimo aperitivo accompagnato da finger food o stuzzichini locali, bruschette, primi piatti e zuppe soprattutto a base di pesce, crudité e conchiglie di mare, crostacei, frittate e formaggi freschi.

Temperatura consigliata: 8°-10° aperitivo, 10°-12° al pasto

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con 8-10 gemme – densità 5.000 viti per ettaro, resa circa 6000 litri ad ettaro.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, chiarifica statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16° C in vasche di acciaio con permanenza sui lieviti per circa 6 mesi e batonnages settimanali.

AFFINAMENTO: Una volta imbottigliato viene ulteriormente affinato per altrettanti 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.