



IL PALAGIONE

LYRA

Vernaccia di San Gimignano DOCG



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

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: note agrumate con cedro in evidenza piacevolmente integrate da sentori di pesca tabacchiera matura ed erbe di sottobosco. La speziatura, molto discreta, del legno, dona una sottile fragranza balsamica che con una sensazione minerale di grafite ne completa il bouquet.

Gusto: minerale, molto persistente, avvolgente e di grande spessore, piacevolmente equilibrato dalla caratteristica freschezza e sapidità.

Abbinamento Cibo – Vino: antipasti toscani dal sapore deciso, risotto al tartufo, pesci arrosto, affumicati o delicatamente speziati, carni bianche e rosate, formaggi mediamente stagionati.

Temperatura consigliata: 12° - 14°

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con 8-10 gemme – densità 5.000 viti per ettaro, resa circa 5000 litri ad ettaro.

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo per circa 48 ore. Pressatura soffice delle uve, chiarifica statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16° C in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO: Per circa 10 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio e per una minima quantità in piccoli fusti di rovere con batonnages settimanali. Una volta imbottigliato viene ulteriormente affinato per circa 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.