



IL PALAGIONE

ORI

Vernaccia di San Gimignano Riserva DOCG



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

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: entrata contraddistinta da sentori di fiori e frutta gialla che evolvono in delicate percezioni di cedro, frutta sciroppata e lasciano spazio ad un finale con note di vaniglia, frutta candita, frutta secca e zafferano.

Gusto: complesso, decisa entrata rotonda, calda quasi burrosa. Il ritorno è di gradevole freschezza, minerale, salino di lunga persistenza ed elegante equilibrio e con un finale lievemente ammandorlato tipico del vitigno.

Abbinamento Cibo – Vino: antipasti toscani dal sapore deciso, risotto al tartufo, pesci arrosto, affumicati anguilla, 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, parte di fermentazione a temperatura controllata di 16° C in vasche di acciaio e parte con fermentazione alcolica e malolattica in barriques.

AFFINAMENTO: Per circa 10/12 mesi sulle fecce fini sia in serbatoi di acciaio che nei piccoli fusti di rovere con batonnages settimanali. Una volta imbottigliato viene ulteriormente affinato per altrettanti 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.