



IL PALAGIONE

# HYDRA

## Vernaccia di San Gimignano DOCG



Dieser Weißwein wird ausschließlich aus reinen Vernaccia-Trauben produziert, von einem Klon, den wir in einem lokalen Weinberg vorfinden.

**Farbe:** Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Duft nach Citrus Noten von Orange und Pampelmuse in feiner Verbindung mit Blütenklängen an Akazie und Weißdorn und Fruchtklängen an grünen Apfel und Birne.

**Geschmack:** mineralisch, anhaltend schmackhaft mit einem Finale von Mandel.

**Passende Gerichte:** exzellenter Aperitif mit Finger-Food oder regionalen Snacks, Pasta Gerichte und Suppen, Fisch Hauptgerichte, roher Fisch, Schalentiere und Muscheln, frittierte Speisen und frischer Käse.

**Empfohlene Trinktemperatur:** 8-10 Grad für Aperitif, 10-12 Grad für Speisen.

**ANPFLANZUNG:** Kordone-Zapfen Erziehung mit ca. 5.000 Reben pro Hektar, Ertrag ca. 6.000 Liter pro Hektar.

**VINIFIKATION:** Schonende Pressung der Trauben, Klärung des Most, Fermentation bei kontrollierter Temperatur von 16 Grad in Stahltanks mit dem Traubenabsatz für ca. 6 Monate und wöchentlichen Bâtonnagen.

**AUSBAU UND VERFEINERUNG:** mindestens 60 Tage in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.