



IL PALAGIONE

# ORI

## Vernaccia di San Gimignano Riserva DOCG



Der Wein wird ausschließlich aus Vernaccia Trauben produziert, die auf den Weinbergen bei Palagione und Montagnana wachsen.

**Farbe:** Strohgelb mit goldenen Reflexen.

**Duft:** sortentypische komplexe fruchtige und blumige Noten, Zeder und kandierte Früchte, Vanille, und Safran, ergänzt um eine diskrete zarte Holz Note.

**Geschmack:** mineralisch, würzig und langanhaltend, frisch und gleichzeitig rund, umhüllend und von harmonischer großer Komplexität.

**Passende Gerichte:** toskanische gut gewürzte Vorspeisen, Trüffel Risotto, gegrillter Fisch, geräucherter Aal, weißes und rosa Fleisch, mittelalter Käse.

**Empfohlene Trinktemperatur:** 12° - 14°

**ANBAU:** Kordone-Zapfen Erziehung, mit 8-10 Trieben, ca. 5.000 Reben pro Hektar, Ertrag ca. 5.000 Liter per Hektar.

**VINIFIKATION:** Kalte Vorfermentation für ca. 48 Stunden. Schonendes Pressen der Trauben, Klärung des Most, Fermentation mit kontrollierter Temperatur von 16 Grad in Stahltanks auf den eigenen Hefen.

**REIFUNG:** Mindestens 6 Monate mit Gärungsverlängerung in kleinen Fässern aus französischer Eiche. 120 Tage Reifung in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.