



IL PALAGIONE

# LEI

## Vernaccia di San Gimignano DOCG



Vino prodotto esclusivamente da uve Vernaccia provenienti dai vigneti del Palagione.

**Colore:** giallo dorato.

**Olfatto:** note agrumate di frutta candita, miele e frutta secca piacevolmente integrate da sentori iodati ed erbe mediterranee. La fragranza balsamica dona immediatezza e complessità.

**Gusto:** minerale, persistente, caldo e di grande spessore, piacevolmente equilibrato da una sottile caratteristica di freschezza e sapidità.

**Abbinamento Cibo - Vino:** primi piatti saporiti tipici della tradizione dell'entroterra toscano, carni rosate e rosse, formaggi mediamente stagionati e erborinati.

**Temperatura consigliata:** 12° - 14°

**COLTIVAZIONE:** Cordone speronato con 8-10 gemme – produzione limitata a 590 bottiglie.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione sulle bucce con frequenti follature per circa 30 giorni. Pressatura soffice delle uve, fermentazione a tino aperto senza alcun controllo di temperatura in vasca.

**AFFINAMENTO:** Per circa 12 mesi sulle fecce fini con batonnages settimanali. Una volta imbottigliato viene ulteriormente affinato per circa 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.