

Bartali
Casa fondata nel 1927



Vernaccia di San Gimignano

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Vernaccia di San Gimignano DOCG.
- VITIGNI: Vernaccia di San Gimignano 100%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: La vendemmia avviene la seconda settimana di settembre. Le uve raccolte vengono pressate in maniera molto soffice, la vinificazione avviene a temperatura controllata di 16°C in vasche di acciaio inox, dopo un affinamento di 3-4 mesi sulle fecce fini si stabilizza e si procede all'imbottigliamento.
- COLORE: Giallo paglierino scarico.
- PROFUMO: Intenso, floreale e fruttato.
- GUSTO: Asciutto, fresco e di buona persistenza, armonico, con caratteristico retrogusto amarognolo (mandorla amara).
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Primi piatti di salse bianche, piatti di pesce, uova e carni bianche, ottimo anche come aperitivo.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 8-12°.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.