

Nom	Vernaccia di San Gimignano Campo della Pieve
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Il Colombaio di Santa Chiara
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Cépages	100% vernaccia di san gimignano bianco
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Autrefois, le souhait de chaque vigneron était de faire un bon vin : c'était le résultat passionnel qui unissait le vigneron à sa vigne. "Chez "Il Colombaio di Santa Chiara". Ces liens existent encore de nos jours entre mes vignes et moi-même. Mon père Mario m'a transmis cette passion. Il m'a appris que le vin est produit par la terre, qu'il peut éventuellement être amélioré au chai, mais pas modifié! Les secrets de l'excellence de mes vignes sont un traitement correct de la terre (sans pesticides), une attention constante à la vigne, tandis que les raisins grandissent, suivie d'une sélection rigoureuse et manuelle pendant la vendange". Alessio Logi. Être témoin et interprète d'un terroir, c'est la philosophie claire qui a inspiré Colombaio di Santa Chiara. De cet idéal, le travail se joint à une philosophie spécifique : obtenir le meilleur des raisins typiques toscans et délivrer leur pleine expression. La Vernaccia Campo della Pieve présente une robe jaune paille et des arômes intenses d'agrumes et de fleurs. La bouche est juteuse, corpulente et bien structurée. La finale est plaisante, persistante et légèrement épicée.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignoble Campo della Pieve. Exposition : sud, orientation est-ouest.
Rendement	5.000 pieds/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin septembre - début octobre.
Vinification	Après un bref contact avec la peau, la fermentation démarre en cuve en béton et à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois sur lies.
Analytique	Extrait sec: 23,87 g/l - acidité totale: 5,85 g/l - sucre résiduel: 1,52 g/l - sulfites: 77 mg/l - pH: 3,40
Production	7.000 bouteilles



CAMPO DELLA PIEVE

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
DENOMINAZIONE 1966 DI BIO ORIGINE
CONTROLLATA UVA E DOCG GARANTITA
VINO BIOLOGICO TERROIR AUTOCTONO
VIGNAIOLI PER PASSIONE E TRADIZIONE