LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Vernaccia di San Gimignano Santa Margherita
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Panizzi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Cépages	100% vernaccia di san gimignano bianco
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Giovanni Panizzi a créé son domaine en 1979, à proximité de la ville moyenâgeuse de San Gimignano et de ses célèbres tours. Après quelques années de recherche et d'encépagement, la production commerciale commence en 1989. En 2005, le domaine est vendu à Luano Niccolai, et aujourd'hui, c'est son fils Simone qui est aux commandes. Ces dernières années, le domaine s'est enrichi de nombreux vignobles, passant de 17 à 70 ha. Un domaine pétillant d'activité. On y expérimente différentes densités d'encépagement, des méthodes d'élagage, des clones et des pieds de vigne, autant de signes de l'intérêt qu'on porte aux vignobles. Les caves sont équipées de cuves en inox pour la production du DOCG Vernaccia di San Gimignano, un vin frais et fruité. Le deuxième Vernaccia di San Gimignano est un cru du nom de Santa Margherita, élevé 5 mois en barriques de chêne. Et le puissant Vernaccia di San Gimignano Riserva est élevé un an en barriques françaises. Des barriques de chêne sont également utilisées pour l'élevage du DOCG Chianti Colli Senesi Riserva Vertunno, un vin agréablement fruité. Le Vernaccia di San Gimignano Santa Margherita a une couleur jaune léger aux reflets verts. Nez dominé par le fruit blanc et des notes végétales. Légères touches boisées. Belle structure et fine acidité. Le tout bien équilibré. Finale minérale.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	San Gimignano, raisins venant des plus vieux vignobles du domaine (Vigna Santa Margherita).
Vendange	Septembre.
Vinification	Pressurage doux, fermentation et courte maturation en barriques pendant 5 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	5 mois en barriques.
Production	15.000 bouteilles 0,75





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)