

Nom	Vernaccia di San Gimignano
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Panizzi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Cépages	incrocio manzoni, trebbiano toscano, 94% 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 a une couleur jaune pâle avec des reflets verts. Les arômes floraux rappellent les premières fleurs du printemps et s'accompagnent de notes fruitées de pomme, de poire et de pamplemousse. Ce vin est équilibré et aromatique, avec une belle acidité qui renforce les sensations fruitées. La finale est longue avec une amertume subtile.

Servir sur

crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, viande blanche sans sauce, fromages doux

Origine

San Gimignano, vignobles à 300 - 450m d'altitude.

Viticulture

Biologique

Vendange

Fin septembre.

Vinification

doux pressurage des raisins, fermentation et maturation en cuves inox.

Elevage

5 mois en cuves inox.

