

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Vernaccia di San Gimignano Riserva L'Albereta
<b>Jaartal</b>	2015
<b>Producent</b>	Il Colombaio di Santa Chiara
<b>Wijnstijl</b>	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje
<b>Appellatie</b>	DOCG Vernaccia di San Gimignano
<b>Druivensoorten</b>	100% vernaccia di san gimignano bianco
<b>Omschrijving</b>	<p>Vroeger was de wens van iedere wijnmaker om goede wijn te maken: goede wijn was het passionele resultaat die de wijnmaker en zijn wijnmaker verenigde.</p> <p>Bij "Il Colombaio di Santa Chiara" bestaat de link die mezelf aan de wijngaard verbindt nog steeds. Mijn vader Mario heeft me deze passie overgebracht. Hij leerde me dat wijn gemaakt werd door het terroir en dat ze in de kelder wel verbeterd kunnen worden maar niet kan veranderen. Het geheim dat schuilt achter de kwaliteit van mijn wijngaarden is de correcte behandeling van de grond zonder pesticides, een constante controle van de wijngaard zolang de druiven rijpen. Hierna volgt natuurlijk een strenge manuele selectie tijdens de oogst.</p> <p>Alessio Logi.</p> <p>De Vernaccia Campo della Pieve heeft goudgele kleur en complexe aroma's van citrus, mineraliteit en andere subtiele geuren. De smaak is sappig, rijk en vrij vol. De afdronk is verfijnd en persistent met een kruidige toets.</p>
<b>Serveren bij</b>	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
<b>Oorsprong</b>	Wijngaarden op 350-390 m. hoogte. Zuidelijke expositie met oostelijke en westelijke orientatie
<b>Opbrengst</b>	70 tot 80 quintalen per ha.
<b>Druiventeelt</b>	Biologisch
<b>Oogst</b>	3e week van september
<b>Vinificatie</b>	Korte maceratie op de schil gevolgd door vinificatie in inoxen vaten bij gecontroleerde temperatuur. De wijn rijpt hierna 8 maanden op barriques.
<b>Opvoeding</b>	8 maanden op barriques
<b>Analytisch</b>	Alc: 13% vol
<b>Productie</b>	5000 flessen
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2025

