

Naam	Vernaccia di San Gimignano Riserva L'Albereta
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Il Colombaio di Santa Chiara
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Druivensoorten	100% vernaccia di san gimignano bianco
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	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.

Bij "Il Colombaio di Santa Chiara" bestaat de link die mezelf aan de wijngaard verbind 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. Alessio Logi.

De Vernaccia Riserva L'Albereta heeft een goudgele kleur en fijne, complexe aroma's, met mooie vanille en kruidige toetsen. De smaak is rijk en goed gestructureerd, met een mooie mineraliteit die de wijn zijn frisheid geeft. Zeer lange afdrank.

Serveren bij	gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Wijngaarden op 350-390 m. hoogte. Zuidelijke expositie met oostelijke en westelijke orientatie.
Opbrengst	70 tot 80 quintalen per ha.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	3e week van september.
Vinificatie	Korte maceratie op de schil gevolgd door vinificatie in inoxen vaten bij gecontroleerde temperatuur. De wijn rijpt hierna 8 maanden op barriques.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	8 maanden op barriques.
Productie	5000 flessen

