LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Vernaccia di San Gimignano Santa Margherita
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Panizzi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, weinig tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Druivensoorten	100% vernaccia di san gimignano bianco
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Giovanni Panizzi vestigde zijn wijndomein in 1979 op een steenworp verwijderd van de middeleeuwse stad San Gimignano met haar beroemde torens. Na enkele jaren van research en aanplant startte de commerciële productie in 1989. In 2005 werd het domein verkocht aan Luano Niccolai, wiens zoon Simone nu aan het roer staat. Er werden de laatste jaren enorm veel wijngaarden bijgekocht en de omvang groeide van 17 naar 70 hectare. Er werden ondertussen ook activiteiten ontplooid in Montalcino. De verschillende densiteiten van aanplanten, snoeimethodes, klonen en wortelstokken zijn duidelijke tekenen dat er aan de wijngaard veel belang gehecht wordt. De kelders zijn uitgerust met roestvrijstalen tanks voor de productie van de frisse en fruitige DOCG Vernaccia di San Gimignano. De tweede Vernaccia di San Gimignano is de single vineyardwijn 'Santa Margherita', die vijf maanden op eiken barriques rijpt. De krachtigste Vernaccia di San Gimignano Riserva ondergaat een jaar houtlagering op Franse barriques. Eiken barriques worden ook gebruikt voor de rijping van de fruitige DOCG Chianti Colli Senesi Riserva Vertunno. De Vernaccia di San Gimignano Santa Margherita heeft een licht strogele kleur met groene schittering. Wit fruit en vegetale tonen domineren de neus. Lichte houttoets. Goede structuur met fijne zuren. Alles mooi in balans. Minerale afdronk.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	San Gimignano, afkomstig va nde oudste wijngaard van het domein (Vigna Santa Margherita).
Oogst	September.
Vinificatie	Zachte persing, fermentatie en korte rijping in barriques gedurende 5 maanden.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	5 maanden in barriques.
Productie	15.000 flessen 0,75



