

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Vernaccia di San Gimignano Selvabianca
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Producent</b>	Il Colombaio di Santa Chiara
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, prominente zuren
<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 Selvabianca heeft een licht gele kleur. De fijne neus is fris en geurt naar bloemen en appel. De smaak is sappig, mineraal met een aciditeit die aan een granny smithappel doet denken. Het geheel is verfijnd en evenwichtig.</p>
<b>Serveren bij</b>	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
<b>Oorsprong</b>	Wijngaarden te San Gimignano op 350 tot 390 m. hoogte
<b>Opbrengst</b>	70 tot 80 quintalen per ha.
<b>Druiventeelt</b>	Biologisch
<b>Oogst</b>	3e week van september, handmatige oogst
<b>Vinificatie</b>	Na de oogst volgt er een korte maceratie op de schil gevolgd door een klassieke vinificatie op inoxen vaten bij gecontroleerde temperatuur.
<b>Opvoeding</b>	Inoxen vaten.
<b>Analytisch</b>	Alc: 13,5% vol
<b>Productie</b>	50.000 flessen
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2023

