

Naam	Vernaccia di San Gimignano
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Panizzi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, prominente zuren
Appellatie	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Druivensoorten	incrocio manzoni, trebbiano toscano, 94% 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 heeft een lichtgele kleur met groene reflecties. De bloemige aroma's doen denken aan de eerste lentebloemen, naast de fruitige tonen van appel, peer en grapefruit. Deze wijn is evenwichtig en aromatisch, met een mooie zuurtegraad die de fruitige sensaties versterkt. De afdrank is lang met een subtiele bitterheid.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	San Gimignano, wijngaarden op een hoogte tussen 300 en 450m.
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Tweede en derde week van september.
Vinificatie	Zachte persing van de druiven, fermentatie en rijping in inox vaten.
Opvoeding	5 maanden in inox tanks.

