

Naam	Vernaccia Riserva Storica
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Panizzi
Wijnstijl	vol, krachtig, halfzoet, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOCG Vernaccia di San Gimignano
Druivensoorten	100% vernaccia di san gimignano bianco
Alcoholpercentage	13,50% vol
Omschrijving	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Sommige grote wijnen vragen tijd. Met de Riserva Storica « Ten Years After » 2016 toont Panizzi hoe prachtig Vernaccia di San Gimignano kan ouderen. De druiven komen van de wijngaard Villa delle Rose, op 400 meter hoogte, op bodems van tufsteen en gele klei. De warme jaargang 2016 werd in evenwicht gebracht door regen in augustus en een mooie rijping in september. Na een zachte persing van hele druiven vergist en rijpt de wijn twaalf maanden in nieuwe Franse barriques, gevolgd door zeven maanden op fijne droesem in roestvrijstalen tanks en een lange flesrijping. Een ambitieuze, bijzondere interpretatie van een grote Toscaanse witte wijn, waarin structuur, diepgang en geduld het bewaarpotentieel van Vernaccia onderstrepen.</p>
Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Villa delle Rose, Larniano, San Gimignano (Toscane). 400 m hoogte; oostelijke ligging; tufsteen en gele klei; wijnstokken 9 jaar oud; cordon snoei.
Vinificatie	Zachte persing van hele druiven; gisting in nieuwe Franse barriques.
Opvoeding	12 maanden in nieuwe Franse barriques, daarna 7 maanden op fijne droesem in inox; langdurige flesrijping.