

Campo della Pieve

Vernaccia di S. Gimignano DOCG 2013

Il Colombaio

Il Campo della Pieve è un Vernaccia di San Gimignano DOCG che spicca per l'eleganza e per complessità, caratteristiche classiche dei vini prodotti con uve di Vernaccia della zona di San Gimignano.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Vernaccia di S. Gimignano

Denominazione DOCG

Annata 2013

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione San Gimignano

Vitigno Vernaccia di San Gimignano 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore giallo dorato

Gusto Gusto vino sapido e di corpo, ben strutturato, piacevole e persistente

Profumo Profumo complesso ed elegante con leggere note di vaniglia

Abbinamenti Formaggi a media stagionatura, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei

Temperatura di servizio 8° - 10° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 350 - 390 m

Allevamento Cordone speronato

Epoca vendemmia Terza decade di settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Macerazione pellicolare seguita da vinificazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox

Maturazione Su feccia nobile per 12 mesi