

**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**GATTAVECCHI**



**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di San Gimignano

**UVAGGIO:** Vernaccia di San Gimignano 100%.

**TERRENO:** Medio impasto con sabbie gialle e argilla.

**SISTEMA D'IMPIANTO:**

Guyot e Cordone Speronato - 4.400 ceppi per ha.

Età media delle viti in produzione 20 – 25 anni.

**PRODUZIONE DI UVA PER HA:** 70 q.li

**MICROCLIMA:**

Le condizioni microclimatiche sono rese favorevoli da moderate escursioni termiche nell'arco dell'anno. Un'ottima esposizione favorisce la maturazione e l'integrità delle uve fino al momento della raccolta.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:**

L'uva sofficemente pressata con l'ausilio di una pressa orizzontale viene condotta ad una fermentazione in bianco previa refrigerazione e decantazione statica del mosto. La temperatura di fermentazione viene mantenuta al di sotto di 18°C ed ha una durata di circa 12 giorni. Successivamente il vino subisce l'idoneo affinamento in acciaio dove viene anche preparato per l'imbottigliamento.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di colore paglierino con riflessi dorati, ha profumo intenso e penetrante, sapore armonico con caratteristico retrogusto di mandorla amara. Data la sua struttura è tra i pochi bianchi che gradisce subire un breve invecchiamento. Ottimo con gli antipasti, risotti, carni bianche e tutti i piatti a base di pesce. Temperatura di servizio 10 – 12°C.

*PRODUCTION AREA: San Gimignano*

*GRAPE VARIETIES: Vernaccia di San Gimignano 100%.*

*SOIL: Mixtures of clay and yellow sand.*

*VINE TRAINING:*

*Guyot and straight-line spurred tying (Cordone Speronato) - 4,400 vinestocks per hectare.*

*Average age of vines: 20 – 25 years.*

*PRODUCTION PER HECTARE: 7 tons.*

*MICROCLIMATE:*

*Moderate temperatures throughout the year create favourable microclimatic conditions. Excellent exposure promotes ripening and helps maintain the structure of the grapes until harvesting.*

*VINIFICATION AND REFINING:*

*The grapes are carefully pressed using a special, horizontal press, and the temperature is kept low at all times during static decantation of the must. "White fermentation" occurs over a period of about 12 days at a temperature that never exceeds 18°C. The wine is then aged in stainless steel, where it is readied for bottling.*

*ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:*

*The colour is straw yellow with hints of gold. Its bouquet is intense and penetrating. The flavour is harmonious, with a characteristic bitter almond finish. Given its unique structure, it is one of the few whites that benefits from a brief ageing. Ideal with antipast, risotti, white meats, and all fish dishes. Serving Temperature: 10 – 12°C.*