



An den Hängen des Monte Oliveto nahe San Gimignano wachsen Weine von großer Frische, die bereits vor Jahrhunderten von berühmten Dichtern und illustren Persönlichkeiten wie Dante Alighieri gepriesen wurden. Genau hier, in der Gegend um die antike Abtei, die einst im Besitz der Olivetaner-Mönche war, liegt ein Weingut, in dem auch heute noch Vernaccia angebaut wird. Nach dieser autochthonen Rebsorte ist die erste italienische DOC-Region benannt. Die einzigartige Lage der Abtei Monte Oliveto inmitten einer erhaltenen, friedlichen Natur mit sonnigem Klima und reiner Luft gewährleistet die Entstehung von Weinen mit feinen und intensiven Aromen und Geschmack.



## Gentilesca



### KLASSIFIKATION

Vernaccia di San Gimignano,  
DOCG



### ANBAUGEBIET

San Gimignano, Toscana



### REBSORTEN

100% Vernaccia  
di San Gimignano



### IDEALE SERVIERTEMPERATUR

10° - 12° C



### ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



### ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

### WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Most, der aus handgelesenen Trauben durch ein leichtes Anquetschen gewonnen wird, wird zum Teil in Barrique und zum Teil in Edelstahl gegärt, dabei kommen ausgewählte Hefen zum Einsatz. Die Gärung erfolgt mit einer kontrollierten Temperatur von ca. 18° C, um dem fruchtigen Duft und den Aromen Geltung zu verleihen. Der Ausbau dauert sechs Monate und erfolgt zum Teil in Stahlbehältern und zum Teil in Barrique.

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**FARBE:** Intensives Strohgelb

**BOUQUET:** Anklänge von gelbem Pfirsich, reifen Süßmandeln, Kamille, Honig und leicht angetrockneten weißen Blüten.

**GESCHMACK:** Cremig, mit einer intensiv würzigen Note. Das Finale ist weich und langanhaltend.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

Ideal zu leichten, würzigen Zwischengerichten mit Tomatensoße, weißem Fleisch und Spanferkel auf toskanische Art.