



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.



Vernaccia di S. Gimignano



KLASSIFIKATION

DOCG
(Kontrollierte und garantierte
Ursprungsbezeichnung)



ANBAUGEBIET

San Gimignano, Toscana



REBSORTEN

100% Vernaccia
di San Gimignano



IDEALE SERVIERTEMPERATUR

Zu 10° - 12° C



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die Vinifikationsmethode berücksichtigt eine sanfte Behandlung der Trauben in allen Produktionsphasen, um die Primäraromen und die besondere Frische und Konsistenz dieser typischen Weissweinsorte hervorzuheben.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Hell strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Fein, penetrant, fruchtig mit leichten Noten von grünem Apfel.

GESCHMACK: Ausgewogen, elegant mit einem milden mandeligen Abgang.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Ausgezeichnet zu Pasta mit Gemüsesossen und zu gegrilltem Fisch. Auch empfehlenswert zum Aperitif.