



La Gentilesca



PRODUKTIONSGBIET

San Gimignano, Toscana



KLASSIFIZIERUNG

Vernaccia di
San Gimignano, DOCG



REBSORTE

100% Vernaccia di
San Gimignano



ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

BODENTYPOLOGIE

Zu Füßen der aus dem Jahr 1340 stammenden Abtei Monte Oliveto, gegenüber der Stadt der hundert Türme "San Gimignano". Die Reben wachsen auf einem Boden, dessen Ursprünge auf Meeresablagerungen aus dem Pliozän zurückgehen. Hier haben sich Böden aus Ton und gelbem Sand mit lehmiger Textur gebildet, die sehr fruchtbar, drainiert und strukturiert sind.

REBERZIEHUNGSSYSTEM

Spaliermethode (Cordone speronato).

PFLANZDICHTEN

3.500 Stöcke pro Hektar. Durchschnittsalter der Reben 20 Jahre.

TRAUBENERTRAG

70 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

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.