



ABBAZIA MONTE OLIVETO

FATTORIA IN SAN GIMIGNANO

Das heute im Besitz der Familie Zonin stehende Anwesen wird von der 1340 vom Olivetaner-Mönchsorden errichteten historischen Abtei Monte Oliveto dominiert und genießt eine Prachtlage mit Blick auf die spektakuläre Skyline von San Gimignano. Auf 28 Hektar der für Reben und Olivenanbau bestens geeigneten Gutsländereien wird die Rebsorte Vernaccia di San Gimignano für den gleichnamigen, bereits zu Zeiten Dantes berühmten Wein kultiviert.



1



2

	Artikelnummer	Produktbeschreibung	Jahrgang	Inhalt	Flaschen pro Karton	Kartons pro Palette
1	60245005	Vernaccia di San Gimignano DOCG EAN Krt 8002235714556 - FI 8002235714457	2013	0,75	6	21 x 5
2	60246021	La Gentilesca Vernaccia di S.Gimignano DOCG EAN Krt 8002235019934 - FI 8002235019286	2013	0,75	6	10 x 8



Vernaccia di S. Gimignano



KLASSIFIZIERUNG

DOCG
(kontrollierte und garantierte
Ursprungsbezeichnung)



PRODUKTIONSGBIET

San Gimignano, Toscana



REBSORTE

100% Vernaccia
di San Gimignano



ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

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

FARBE

Hell strohgelb mit grünlichen Reflexen.

BOUQUET

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

GESCHMACK

Ausgewogen, elegant mit einem milden mandeligem Abgang.

SERVIERTEMPERATUR

Zu 10° - 12° C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

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



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.