

## "Loggia del Sole" Vernaccia di San Gimignano DOCG



Name: "Loggia del Sole" Vernaccia di San Gimignano DOCG

Artikel Nr.: 2037

Hersteller: Le Chiantigiane

Herkunft: Italien
Region: Toscana

Rebsorte: 100% Vernaccia di San Gimignano

Farbe / Art: weiß
Geschmack: trocken
Inhalt: 0.75 Liter
Jahrgang: 2023
Enthält: Sulfite
Alkoholgehalt: 12.50%

Beschreibung: Der Wein ist strohgelb mit goldenen Reflexen. Das Bouquet ist fein und intensiv. Am Gaumen trocken im

Geschmack mit seinen charakteristischen, vollmundig-fruchtigen Aromen und einem harmonischen Finale mit

einem angenehmen, leicht bitteren Nachhall.

Herstellung: Dieser Wein stammt aus der historischen Gemeinde von San Gimignano, in der Provinz Siena in der Toscana

gelegen. Das Terroir besteht aus Lehmböden und aus Tuffstein vulkanischer Herkunft. In der Kellerei werden die Trauben schonend gepresst, der Most wird anschließend in Edelstahltanks gefüllt. Die Fermentation erfolgt in den Tanks bei kontrollierten Temperaturen zwischen 16-18°C. So entsteht ein moderner, fruchtbetonter Vernaccia, der

dabei seine aromatischen, sortentypischen Aromen wunderbar zur Geltung bringt.

Hersteller- Le Chiantigiane ist eine qualitätsorientierte Genossenschaft, die inzwischen rund 2000 assoziierte

information: Weinproduzenten aus der zentralen Toscana, insbesondere aus Certaldo, Colle Val d'Elsa, Empoli, Larciano und

Castelnuovo Berardenga vereint, wo auch die Weinproduktion stattfindet. Die Philosophie von Le Chiantigiane besteht darin, moderne Kellertechnik mit neuesten Technologien für die Vinifizierung von typischen Toscana-Weinen zu nutzen. Die Qualität der Weine wird durch Experten auf jeder Stufe der Weinbereitung kontrolliert und

begieitet.

Servier- Dieser Wein ergänzt besonders Fischgerichte wunderbar, ist aber auch zu feinen Vorspeisen oder jungen

empfehlung: Käsesorten zu empfehlen. Empfohlene Trinktemperatur ca. 10-12°C.

Analysewerte: Alkoholgehalt: 12,50%

Lagerfähigkeit: ca. 2-3 Jahre