

Vernaccia di San Gimignano DOCG Carato



Strogele kleur met gouden nuances. Indrukwekkende neus met minerale tonen, lavendel, saffraan, hars en moerbeï. Mooie complexe en zwoele smaak met rijpe appel, perzik en mooi verweven hout. Langdurige, tintelende lengte met amandeltonen.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

57,50 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Montenidoli](#)

Beschrijving

Alleen volrijpe druiven van de beste kwaliteit worden gebruikt. De trossen worden met de hand geplukt en in kleine kisten vervoerd. Bij aankomst in de kelders worden de ontsaalde druiven gekoeld en volgens lokale traditie lang op de schil ingeweekt. De temperatuur en duur van zowel de alcoholische als malolactische gisting worden permanent onder controle gehouden. Zowel de gisting als de opvoeding vinden op hout plaats. De opvoeding van 12 maanden op barriques geeft de wijn extra complexiteit en diepte. Als de wijn stabiel is, wordt het gebotteld. Daarna rust het nog minstens 2 maanden op fles.

Strogele kleur met gouden nuances. Indrukwekkende neus met minerale tonen, lavendel, saffraan, hars en moerbeï. Mooie complexe en zwoele smaak met rijpe appel, perzik en mooi verweven hout. Langdurige, tintelende lengte met amandeltonen.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.

// //