

Vinaioli

Crocus Vernaccia di San Gimignano DOCG



Een paar kilometer van **San Gimignano**, gelegen in het spectaculaire landschap aangeboden door het Toscaanse platteland, vinden we de producent Casa Alle Vacche terug.

De wijngaarden zijn gelegen op een hoogte tussen de 210 en 280m boven de zeespiegel met bodems bestaande uit **kalksteen en zand** (Pliocene). De dichtheid bedraagt 4600 wijnstokken/ha en is gerelateerd aan een **lage opbrengst** van 45hl/ha.

Na de handmatige selectie van de druiven worden deze dadelijk pneumatisch geperst. Het sap wordt verder vergist op een lage en gecontroleerde temperatuur in **nieuwe houten vaten** met continue batonnage. Nadien volgt een **16 maanden opvoeding** waarvan 4 in de fles.

Strogele kleur met evolutiekleur in de rand. Voor het walsen aroma's van **rijp wit fruit met vanille**. In de tweede neus meer **geroosterde amandelen**, toast en boter. **Aangename aciditeit, volle structuur** en veel fruit. Lange afdrank met een karakteristieke amandel nasmaak.

Serveertemperatuur: 10/11 ° C.

Serveertips: konijn op grootmoederswijze , gerijpte kazen, kreeft met saffraansaus, visgerechten met roomsaus.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be