

# Vinaioli

## I Macchioni 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** (Pliocéen). De dichtheid bedraagt 4600 wijnstokken/ha en is gerelateerd aan een lage opbrengst van 55hl/ha.

Na de handmatige selectie van de druiven volgt een korte schilmaceratie met een zachte persing. Het sap wordt verder vergist op een lage en gecontroleerde temperatuur in RVS.

Lichtgele kleur met groene tinten in de rand . In de eerste neus aroma's van rijp **wit fruit met geuren van amandel**. In de mond volgt een aangename frisheid door de sappige appelzuren, nog meer wit steenfruit, citrusvruchten en een subtiele karakteristieke amandel nasmaak.

Serveertemperatuur: 9/10 ° C.

Serveertips: wit vlees, zachte kazen, schelpdieren, visgerechten, vissoep.

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)