

# L'Albereta

## Vernaccia di S. Gimignano DOCG 2012

### Il Colombaio

L'Albereta de Il Colombaio è un Vernaccia di San Gimignano DOCG che spicca per l'eleganza e per complessità, caratteristiche classiche dei vini prodotti con uve di Vernaccia della zona di San Gimignano.

#### **CARATTERISTICHE**

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Vernaccia di S. Gimignano

**Denominazione** DOCG

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Toscana

Localizzazione San Gimignano

Vitigno Vernaccia di San Gimignano 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

#### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo dorato

Gusto vino sapido e di corpo, ben strutturato,

piacevole e persistente

Profumo Profumo complesso ed elegante con leggere note di

vaniglia

Abbinamenti Formaggi a media stagionatura, secondi piatti di carni

rosse, secondi piatti di pesce, secondi piatti di

crostacei

Temperatura di servizio 8° - 10° C

#### **DATI DI PRODUZIONE**

Altitudine 350 - 390 m m

Allevamento Cordone speronato

Epoca vendemmia Terza decade di settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Macerazione pellicolare seguita da vinificazione a

temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox

Maturazione In barrique per circa 8 meso