



CECCHI



TORREBONA Vernaccia di San Gimignano

Denominazione: Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.
Zona di produzione San Gimignano
Vendemmia annata 2021
Numero di bottiglie prodotte: 280.000

Altitudine: 290 mt slm
Tipologia di terreno: Terreno pliocenico con prevalenza di sabbia calcarea
Resa per ettaro: 70 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Guyot e Cordone Speronato

Vinificazione: In bianco con macerazione prefermentativa a freddo
Temperatura di Fermentazione: 15 °C
Durata Fermentazione: 15 giorni
Affinamento: minimo 2 mesi in bottiglia

Service temperature: 10°-12 °C
Gradazione alcolica: 13% vol.

Note di vendemmia: L'annata 2021 è stata caratterizzata da qualche gelata, forti piogge primaverili e siccità estiva, ma con una buona fioritura e allegagione. A fine agosto il tempo è cambiato, con precipitazioni discrete e temperature più basse soprattutto nelle minime: il sole di giorno e il fresco di notte hanno così fornito le condizioni climatiche perfette per portare a maturazione le uve nel migliore dei modi.

Nel complesso, l'annata 2021 della Vernaccia di San Gimignano è considerata una vendemmia altamente soddisfacente perché ha consentito comunque di portare in cantina un raccolto con uve di bella qualità e capaci di dare una buona prospettiva nel bicchiere.

Note di degustazione: La Vernaccia nasce da un vitigno importante, in un territorio con il quale Cecchi ha un forte legame. Dal profumo fine e delicato, trova nell'equilibrio e nella freschezza le sue principali caratteristiche.

Abbinamenti: Ottimo con piatti a base di pesce e con carni bianche.

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net