



COLLINA DEI VENTI

GIADRA

100% VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Suolo calcareo argilloso con frammenti di gesso, con medie pendenze.

Vigneto impiantato nel 1970 totalmente inerbito. Altitudine di 300 m s.l.m.

La vendemmia, rigorosamente a mano, avviene solitamente nella 2 settimana di settembre. Le uve diraspate rimangono in criomacerazione 24 ore prima di essere separate dal mosto ed essere fermentate. La fermentazione è spontanea grazie alla creazione di un pied de cùve qualche giorno prima della raccolta. Affinamento in acciaio. Fini aromi di fiori e frutti bianchi, bocca ricca, rotondità e spessore. Persistente con un finale sapido.

Abbinamenti con formaggi pecorini freschi, media stagionatura, antipasti ed aperitivi.

Primi piatti delicati, pesce al forno e sushi.

