



Campo della Pieve

Vernaccia di S. Gimignano DOCG 2013

Il Colombaio

Il Campo della Pieve 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 | Bianco |
| Disciplinare | Vernaccia di S. Gimignano |
| Denominazione | DOCG |
| Annata | 2013 |
| 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 | Colore giallo dorato |
| Gusto | 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 |
| 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 | Su feccia nobile per 12 mesi |