



# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Vernaccia di S. Gimignano
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Toscana
<b>Localizzazione</b>	San Gimignano
<b>Vitigno</b>	Vernaccia di San Gimignano 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore giallo dorato
<b>Gusto</b>	Gusto vino sapido e di corpo, ben strutturato, piacevole e persistente
<b>Profumo</b>	Profumo complesso ed elegante con leggere note di vaniglia
<b>Abbinamenti</b>	Formaggi a media stagionatura, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei
<b>Temperatura di servizio</b>	8° - 10° C

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350 - 390 m m
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Epoca vendemmia</b>	Terza decade di settembre
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Macerazione pellicolare seguita da vinificazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox
<b>Maturazione</b>	In barrique per circa 8 meso