



# CASTELSINA



## *Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.*

|                |   |
|----------------|---|
| Uvaggio        | vernaccia di San Gimignano                                    |
| Profumo        | fragrante, delicato con note di fiori bianchi e frutta gialla |
| Palato         | secco, fresco con retrogusto amarognolo di mandorla           |
| Note tecniche  | fermentazione in vasche in acciaio a temperatura controllata  |
| Grado alc.     | 12,0%   |
| Temp. di serv. | 12-15°  |
| Abbinamenti    | aperitivo, antipasti e piatti di pesce                        |

|                 |   |
|-----------------|---|
| Grape variety   | vernaccia di San Gimignano  |
| Nose            | bright straw yellow   |
| Palate          | fragrant and delicate with hints of white flowers and yellow fruits dry, fresh with bitter aftertaste of almond |
| Technical notes | fermentation in steel tanks at controlled temperature   |
| Alcohol cont.   | 12,0%   |
| Serving temp.   | 12-15°  |
| Food matching   | aperitif, starters and fish dishes  |

|              |  |
|--------------|--|
| Rebsorte     | vernaccia di San Gimignano   |
| Bukett       | leicht, weich und ruchtig, reichhaltige Aromen von gelben Früchten und Zitronen und Blumen |
| Geschmack    | weich, frisch, anhaltende Säure leichte Mandeltöne   |
| Vorbereitung | Gärung in Edelstahl  |
| Alkohol      | 12,0%  |
| Temperatur   | 12-15°   |
| Gerichte     | Aperitif, Fischgerichten   |