



TENUTA
SOVESTRO



Vernaccia di San Gimignano DOCG “DONNA LUCIA”

La regina delle nostre Vernacce dedicata alla regina del nostro ristorante, “Donna Lucia”, la nostra supercuoca.

Questo vino è caratterizzato da una spiccata mineralità e una buona struttura espressione dello stretto legame con il nostro territorio. Un territorio che una volta era sommerso dai mari, che hanno caratterizzato i nostri suoli e che ci hanno lasciato una suggestiva testimonianza nei fossili marini che si ritrovano nelle nostre vigne.

Effettuiamo la raccolta manuale delle migliori uve a piena maturazione.

Segue una macerazione sulle bucce per 4 giorni a una temperatura di 10°, che conferisce al vino anche un colore più caldo e un importante estrazione di aromi.

Dopo la macerazione procediamo con la pressatura soffice, alla quale segue la fermentazione del mosto fiore in tini di acciaio, dove rimane in affinamento sulle fecce nobili per circa 1 anno.

Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi dorati

Naso: intenso, avvolgente, note agrumate e sentori minerali.

Palato: elegante e ricco, con note iodate e finale di notevole persistenza e freschezza.

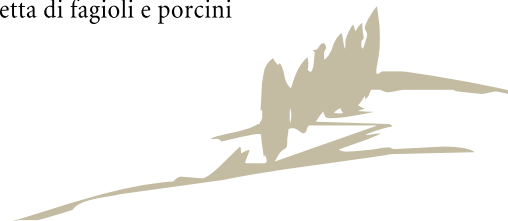
Temperatura di servizio: 12° - 14°

Abbinamenti: primi di pesce, crostacei, salmone, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

*Piatti consigliati in abbinamento
nel nostro ristorante da Pode:*

- Fusilli allo zafferano

- Zuppetta di fagioli e porcini



Tenuta Sovestro - 4EFFE soc.agr a r.l.-
Loc. Sovestro 62 - 53037 San Gimignano (SI) Italy
Tel. 0577940148 - Fax 0577 943089 info@tenutasovestro.com
www.tenutasovestro.com