



TENUTA
SOVESTRO



Vernaccia di San Gimignano DOCG

Il vino che rappresenta il nostro territorio e la nostra storia.
L'unica DOCG bianca in Toscana, uno dei vini più antichi d'Italia e uno dei bianchi più prestigiosi.

Un vino fresco, elegante e deciso che ben ci rappresenta.

Dopo la raccolta manuale delle uve a piena maturazione, viene effettuata la pressatura soffice a cui segue la chiarifica statica per gravità.

La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 16°. Anche l'affinamento avviene in vasi vinari in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Naso: Il profumo è fine, delicato con sentori fruttati e floreali.

Palato: di buona struttura, sapido e asciutto con una buona freschezza che invoglia la beva.

Temperatura di servizio: 10° - 12°

Abbinamenti: La nostra Vernaccia è perfetta come aperitivo, si abbina bene con gli antipasti, piatti a base di vegetali, carni bianche, pesce, sushi e formaggi freschi e di media stagionatura.

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

- Sformatino pecorino ai porcini
- Antipasto Poda
- Pici all'aglione



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