

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO “Clara Stella”

**AZIENDA
CAPPELLA SANT ANDREA**

Località Casale, 26
53037 SAN GIMIGNANO (Siena)

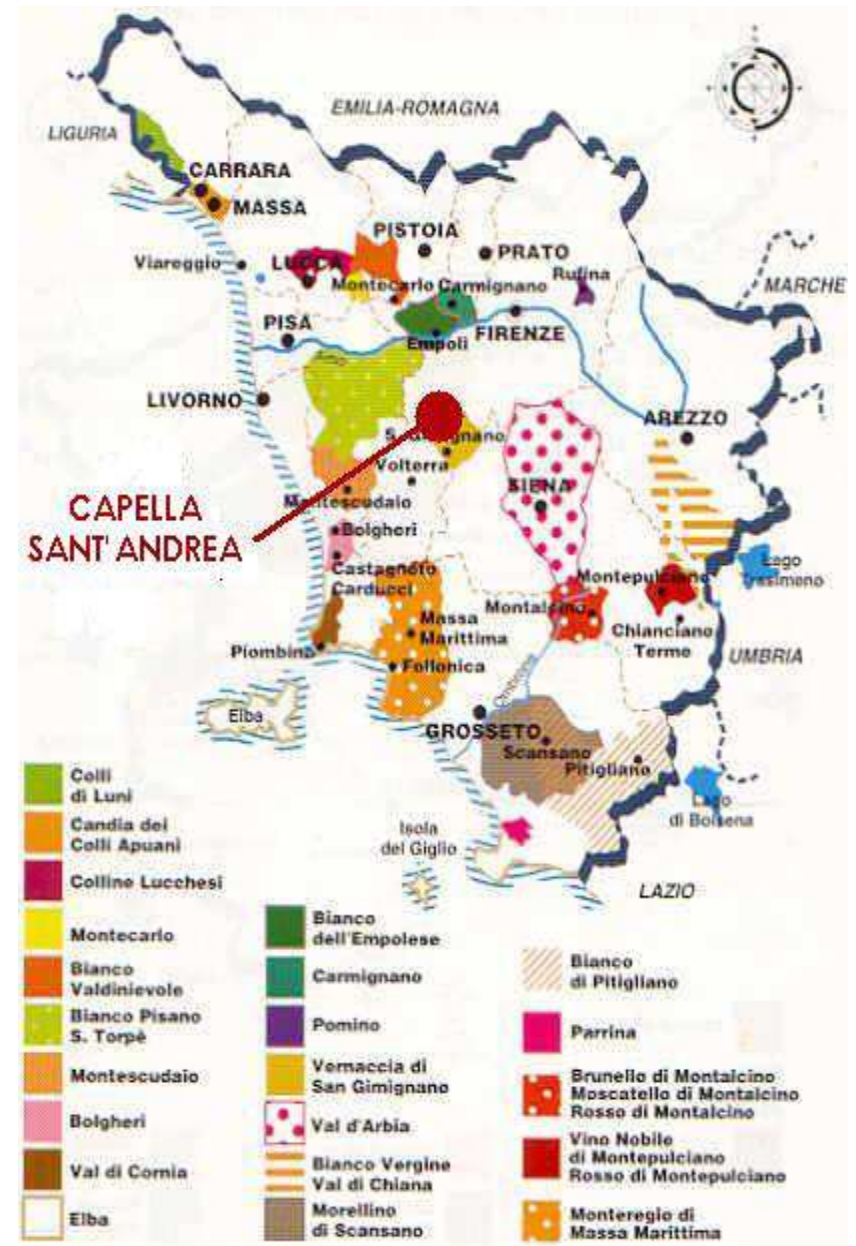


Toscane



Dénomination :	VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG
Encépagement :	100% Vernaccia
Nombre bouteilles produites :	14.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Sable et fossile
Altitude et exposition :	300M sud
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois en cuve inox sur ses levures
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe claire avec légers reflets de couleur paille, au nez c'est frais et vivifiant avec des notes de pamplemousse et cèdre. Au palais c'est assez nerveux avec une belle minéralité, de l'équilibre et une légère tonalité amère typique du cépage.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des carpaccios de poissons, des fruits de mer

VIGNOBLE DE TOSCANE



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO "Rialto"

**AZIENDA
CAPPELLA SANT ANDREA**

Località Casale, 26
53037 SAN GIMIGNANO (Siena)

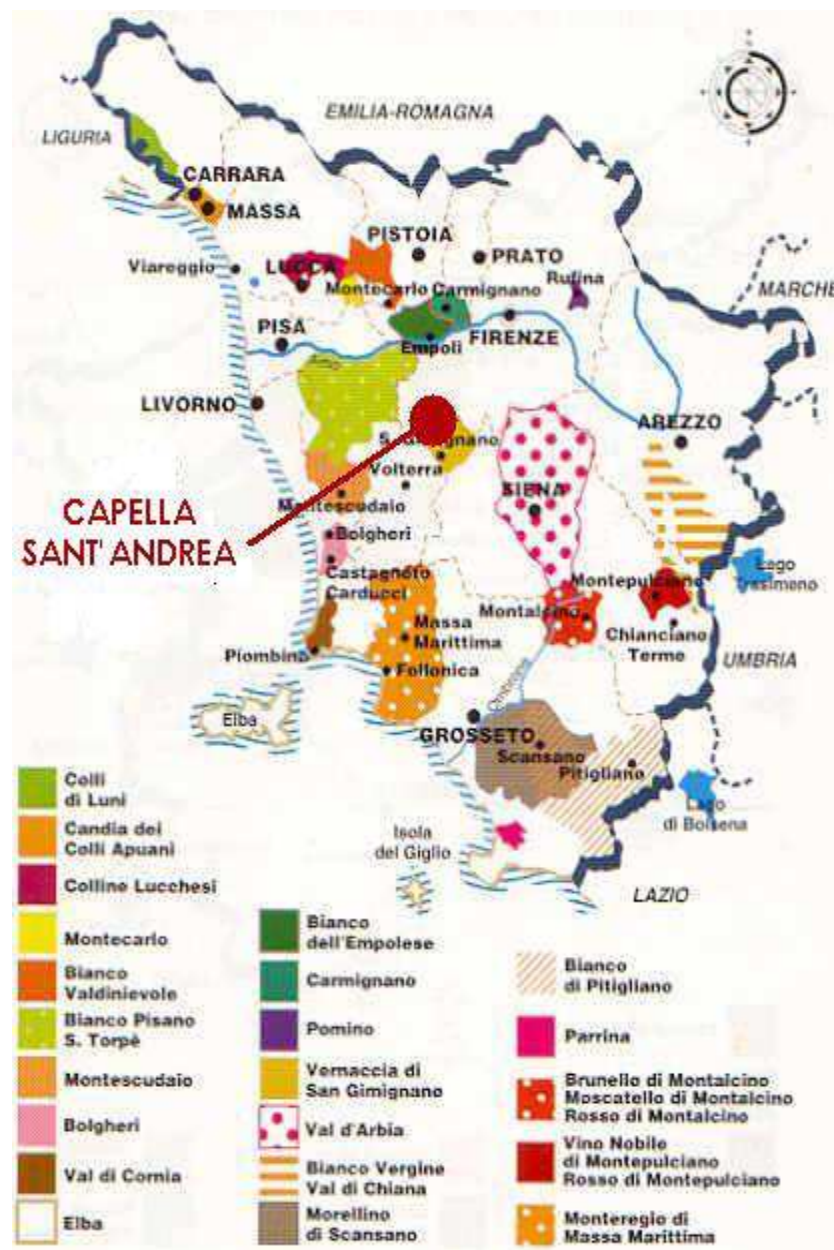


Toscane



Dénomination :	VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG
Encépagement :	100% Vernaccia
Nombre bouteilles produites :	6.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Sable et fossile
Altitude et exposition :	300M sud
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois en barriques sur ses lies
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets paille, nez délicat mais puissant avec notes intenses de fruits à chair blanche bien murs, belle complexité au palais et longueur vraiment intéressante, finale savoureuse
Mariage mets-vins :	Sur des fruits de mer, des poissons cuits au four

VIGNOBLE DE TOSCANE



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO "Prima Luce"

**AZIENDA
CAPPELLA SANT ANDREA**

Località Casale, 26
53037 SAN GIMIGNANO (Siena)



Toscane



Dénomination :	VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG
Encépagement :	100% Vernaccia
Nombre bouteilles produites :	6.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Sable et fossile
Altitude et exposition :	250M est
Rendement :	35 hectolitres/hectares
Vinification :	En amphores de terre cuite avec peaux durant 2 semaines
Affinage :	12 mois en barriques sur ses lies
Garde :	6 à 15 ans
Dégustation :	Vin sans sulfites ajoutés, robe soutenue avec reflets de couleur paille, nez expressif avec agréables notes herbacées. En bouche c'est ample et riche mais très équilibré avec un beau caractère, de l'équilibre avec des saveurs originales.
Mariage mets-vins :	Sur des fromages puissants type Gorgonzola, des plats de viandes mijotés type Bollito

VIGNOBLE DE TOSCANE

