SALCHETO

VERNACCIA di San Gimignano D.O.C.G. 2024

Questa Vernaccia nasce dalla rete di agricoltori Cuore Nobile, che da oltre dieci anni ci porta ad unire le forze con altri coltivatori che come noi credono nella qualità e nella sostenibilità certificata d'impresa. I vigneti e la cantina sono quelli di Casa Lucii a San Gimignano.

La 2024, figlia di una annata dal timbro fresco ed elegante, è una Vernaccia in purezza che matura in vasche di cemento e poi in bottiglia.



Uvaggio: Vernaccia 100%
Vigneti: "Casa Lucii" – San Gimignano / 18 ha
Produzione: 26.000 bottiglie
Invecchiamento: 4 mesi in cemento
Affinamento in Vetro: 3 mesi
Maturazione Attesa: 2-3 anni
Temperatura di Servizio: 14°-16° C.
Tappo: Tappo a Vite
Bottiglia: Bord. Salcheto 370gr.
Formati: 750ml
Prima Annata di questo vino: 2024

Alcol: **13**
Ph: **3,44**
Acidità Totale: **4,61**
Residuo Zuccherino: **1,30**

La gestione integrata della sostenibilità aziendale è certificata

VINO BIOLOGICO

La filiera dei materiali legnosi utilizzati è da fonti responsabili

L'unione dei contadini che fanno la forza

SALCHETO Via di Villa Bianca, 15 / 53045 - Montepulciano (Siena) **tel** +39 0578 799031 **fax** +39 0578 799749 info@salcheto.it **SALCHETO.IT**