

Vernaccia di San Gimignano - Botter

Vernaccia di San Gimignano DOCG



Notes de dégustation :

Robe : jaune paille soutenue.

Nez : fruité (notes d'agrumes), floral (notes de genêt et de mimosa), herbacé, minéral

Bouche : sèche, fraîche, harmonieuse, avec un arrière-goût caractéristique d'amande amère.

Accords mets-vin :

Idéal pour accompagner l'idéal avec le poisson, les crustacés et les viandes blanches.

Le saviez-vous ?

San Gimignano est une petite commune de Toscane dont l'architecture du centre ville médiéval fait partie du Patrimoine Mondial de l'Humanité.

 **Typologie** : Vin blanc sec tranquille

 **Producteur** : Botter

 **Zone de production** : Toscane, San Gimignano dans la Province de Sienne.

 **Cépage** : 90% vernaccia et 10% autres cépages blancs.

 **Garde** : jusqu'à 2 ans.

 **Degré alcoolique** : 12,5% Vol.

 **Température de service** : 10-12° C

