

# PANIZZI



## Vernaccia di San Gimignano DOCG

Con la vendemmia 1989 di questo vino è nata Panizzi. La Vernaccia prodotta con uve provenienti da tutti i vigneti aziendali (Larniano, Montagnana, Santa Margherita, Lazzeretto) è l'interpretazione in chiave moderna di un vino antico e carico di storia.



Aspetto brillante, colore paglierino chiaro con riflesso verdognolo.



Profumo articolato, fitto e delicato con note che richiamano dapprima i fiori (ginestra e tiglio) poi di frutta fresca (mela verde, pera e pompelmo).



Al gusto si rivela equilibrato, secco, fragrante grazie ad una giusta acidità che mette in evidenza le sensazioni fruttate e agrumate. Retrogusto di piacevole persistenza e lievemente amarognolo.



Vernaccia di san Gimignano e incrocio Manzoni Bianco fino ad un massimo di 5%



Si conserva in maniera ottimale per almeno 4-5 anni



premitura soffice; fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocondizionate a 19°C; maturazione in vasche d'acciaio, sui lieviti, per 5 mesi.



Contenuto alcolico del 13%- 13,5%.



Temperatura di servizio consigliata di 10-11 °C.



Abbinamento con minestre di verdure, pesce, carni bianche, formaggi freschi, frittura.