

Vernaccia di San Gimignano

Das weisse Herz der Toskana

Der Vernaccia di San Gimignano war der erste italienische Wein, der 1966 das DOC erhielt, 1993 wurde er mit dem DOCG ausgezeichnet. Das Produktionsgebiet dieses einzigartigen Weissweins aus der gleichnamigen Rebsorte ist die Gemeinde San Gimignano, deren ausgewogenes Klima durch das toskanische Inland geprägt ist.

www.vernaccia.it



**Consorzio del Vino
Vernaccia di
San Gimignano**
Halle 16, Stand F31



Verkostung
Halle 14, C61
Sonntag, 17. März
11.15–11.45 Uhr

Das Produktionsgebiet dieser Ursprungsbezeichnung umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinde San Gimignano im Herzen der Toskana. Es ist eine gänzlich hügelige Landschaft in einer Meereshöhe zwischen 200 und 400 Metern, deren Böden vorwiegend aus dem Pliozän stammen - einer Periode zwischen 6,8 und 1,8 Millionen Jahren vor unserer Zeitrechnung.

Die Rebberge von San Gimignano sind durch ihr mediterranes Klima geprägt, das sich durch trockene Sommer und strenge Winter auszeichnet. Regenperioden findet man vor allem in den Monaten April/Mai und im November, die Temperaturen variieren zwischen

-5 und +37 Grad. Die Böden, auf denen Vernaccia di San Gimignano angebaut wird, werden aus gelbem Sand (Tufo) und gelbem Lehm gebildet, die sich an der Oberfläche mit kompakteren Lehmschichten abwechseln.

Vernaccia kann als Jahrgangswein (Annata) oder als Riserva auf den Markt kommen: Die Typologie Riserva sieht eine Mindestlagerzeit von elf Monaten im Keller und eine weitere Lagerung von mindestens drei Monaten in der Flasche vor, bevor sie auf den Markt kommt. Die Erntemenge pro Hektar darf 9000 Kilogramm nicht überschreiten.

Ein Vernaccia di San Gimignano ist von strahlendem Strohgelb mit goldenen Reflexen, die sich mit der Reife verstärken. Der

Duft ist fein und delikat und in jungen Jahren mit fruchtigen und floralen Nuancen. Mit der Lagerung gewinnt der Wein an Mineralität, Noten von heissem Stein und Mandeln dominieren.

Der Vernaccia di San Gimignano passt hervorragend zur Küche: Für Primi, jedwede Art von Fisch, Frittierter und Ei, weisses Fleisch, Frisch- und mittellang gereiften Käse ist er ein perfekter Begleiter. Ein Vernaccia di San Gimignano sollte bei acht bis zehn Grad serviert werden, sei es als Annata oder als Riserva.

90 Kellereien füllen Vernaccia di San Gimignano ab, die durchschnittliche jährliche Produktion umfasst ca. 40000 Hektoliter bzw. fünf Millionen Flaschen.