

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO SANTA MARGHERITA PANIZZI ВЕРНАЧЧА ДИ САН ДЖИМИНЬЯНО САНТА МАРГАРИТА ПАНИЦЦИ



Вино белое сухое

Апелласьон: Vernaccia di San Gimignano DOCG

Сорт винограда: 100% Верначча ди Сан Джиминьяно

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 20 000 бутылок

Вина Panizzi, впервые выпущенные в 1989 году, со временем стало синонимом роскошных белых итальянских вин.

В 1979 году Джованни Паницци покупает свой первый виноградник недалеко от стен древнего города Сан Джиминьяно и полностью отдается страсти создания вин. Сегодня без сомнения можно сказать, что Джованни внес внушительный вклад в развитие бренда Верначча как в Италии, так и во всем мире.

В 1995 году Джованни, оставаясь у руля компании, передает хозяйство в собственность Луано Никколаи. Его сын Симоне в последующие годы успешно продолжил развитие компании: был перестроен погреб и расширены площади виноградников до 60 га.

Вино Верначча ди Сан Джиминьяно от Паницци ценится во всем мире и, согласно мнению ведущих итальянских винных гидов, считается одним из лучших вин данного DOCG.

Терруар:

Виноград происходит с самого ценного виноградника «Санта Маргарита». Он берет свое название от того места, где был рожден Паницци. Почвы: смесь песка и желтой глины, с невысоким содержанием органики и отличным дренажем.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают во второй половине сентября. Ягоды мягко давят. Алкогольное брожение проходит частично в барриках (50%) и частично с тали (50%), при контролируемой температуре 19 °С. В них же проходит выдержка в течение 5-6 месяцев. Затем проводится ассамбляж двух вин.



Оценки и рейтинги:

Stephen Tanzer'12 – 90 баллов;

Bibenda'12 – 5 гроздей;

Gambero Rosso'13 – 2 бокала.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенно-желтый, с золотистыми отблесками.

Аромат: Элегантный и богатый, с ванильными нотами.

Вкус: Богатый фруктовый (грейпфрут и ананас) и хорошо сбалансированный, со свежей кислотностью. В послевкусии присутствуют ноты горького миндаля.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с сыром Моцарелла, печеночными паштетами, овощными салатами, рыбным ризотто и птицей. Температура подачи: 10-12 °С. Потенциал хранения: 8-10 лет.