

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO PANIZZI

ВЕРНАЧЧА ДИ САН ДЖИМИНЬЯНО ПАНИЦЦИ



Вино белое сухое

Апелласьон: Vernaccia di San Gimignano DOCG

Сорт винограда: 100% Верначча ди Сан Джиминьяно

Содержание алкоголя: 13%

Объем производства: 70 000 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 со всех четырех участков, принадлежащих хозяйству: Ларниано, Монтаньяна, Санта-Маргерита, Лаззеретто. Лозы растут на крутых холмах на высоте 200 - 400 метров над уровнем моря. Почвы представляют собой смесь песка и желтой глины, с невысоким содержанием органики и отличным дренажем.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают между 2 и 3 неделей сентября. Ягоды мягко давят, алкогольное брожение проходит в стальных чанах при контролируемой температуре 19°C. Вино выдерживается в стальных чанах на осадке в течение 5 месяцев.

Оценки и рейтинги:

Stephen Tanzer'13 – 90 баллов;

Bibenda'14 – 4 грозди;

Gambero Rosso'15 – 2 бокала.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенный с зеленоватым блеском.

Аромат: Вино сложное, с богатым деликатным ароматом, в котором угадываются ноты раkitника и лайма, зеленого яблока, груши и ананаса.

Вкус: Хорошо сбалансированный, фруктовый, с продолжительным слегка горьковатым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно на аперитив, с морепродуктами, легкими овощными салатами, рыбой и белым мясом птицы. Температура подачи: 10-12 °C. Потенциал хранения: 4-5 лет.