

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO EVOE PANIZZI

ВЕРНАЧЧА ДИ САН ДЖИМИНЬЯНО ЭВОЕ ПАНИЦЦИ



Вино белое сухое

Апелласьон: Vernaccia di San Gimignano DOCG

Сорт винограда: 100% Верначча ди Сан Джиминьяно

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 2 000 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.

Еще Микеланжело говорил, что Верначча – «это вино, которое целует, кусает, бьет и лижет». В то время Верначча обладала высокой кислотностью в сочетании со сладостью и перечными оттенками. Было решено произвести Верначча Эвоэ в традиционном стиле, используя методы винификации времен эпохи Возрождения.

Vernaccia Di San Gimignano Evoe производится только в исключительные годы.

Терруар:

Виноградники располагаются в непосредственной близости от крепостных стен средневекового городка Сан Джиминьяно, в северо-западной части провинции Сиена, в самом сердце Тосканы. Территория представляют собой крутые холмы (200-400 метров над уровнем моря). Почвы: смесь песка и желтой глины, с невысоким содержанием органики и отличным дренажем.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается в момент максимальной зрелости в конце сентября. Ферментация проводится в бочках из французского дуба конической формы; мацерация происходит до убывающей Луны в декабре без добавления дрожжей. Вино выдерживается на осадке в бочках тонно в течение 10 месяцев. Не подвергается фильтрации.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий золотистый, с янтарными отблесками.

Аромат: Интенсивный, в нём угадываются ноты бузины и трав, которые гармонично сочетаются с ароматами засахаренной цедры и минеральными оттенками.

Вкус: Прекрасная структура и ароматическая сложность, но, вместе с тем, и легкость.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно на аперитив, а также с различными блюдами из рыбы и мяса птицы. Температура подачи: 10-12 °С. Потенциал хранения: 10 и более лет.



Оценки и рейтинги:

Gambero Rosso '07 – 2 бокала;

Bibenda '07 – 4 грозди.