

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA PANIZZI

ВЕРНАЧЧА ДИ САН ДЖИМИНЬЯНО РИЗЕРВА ПАНИЦЦИ



Вино белое сухое

Апелласьон: Vernaccia di San Gimignano DOCG

Сорт винограда: 100% Верначча ди Сан Джиминьяно

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 12 000 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.

Vernaccia Di San Gimignano Riserva – самое известное и титулованное вино хозяйства.

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 во второй половине сентября. Происходит тщательный отбор лучших ягод, затем их мягко давят. Алкогольное брожение проходит в дубовых бочках, с последующей выдержкой в них в течение 12 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Vinibuoni d'Italia'2010 – Золотая Медаль;
Bibenda'2010 – 4 Грозди.



Органолептические характеристики:

Цвет: Соломенно-желтый цвет с золотистыми отблесками.

Аромат: Богатый и благородный, гармонично сочетающий в себе ноты ракитника, ананаса, дыни и ванили.

Вкус: Спелые фрукты. Мощный и насыщенный вкус, великолепно сбалансированный.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с овощными салатами, блюдами из птицы и азиатской кухней. Температура подачи: 12-14 °С. Потенциал хранения: 10 и более лет.