



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Varietà delle Uve

Vernaccia di San Gimignano 100%

Tecnica di produzione

Le uve attentamente selezionate nella ristretta zona di coltivazione dell'omonimo vitigno nel comune di San Gimignano, vengono vinificate secondo i metodi più avanzati

di fermentazione nelle cantine scelte dagli esperti di Rocca delle Macie nella zona di produzione. Il vino viene imbottigliato nelle cantine di Rocca delle Macie.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fruttato, fine e persistente.

Sapore: fresco e di buona struttura, con leggero retrogusto di mandorle amare.

Consigli del produttore

Servire a una temperatura di 12 °C, in accompagnamento a piatti a base di verdure, pesce o carni delicate.

Grad. Alcolica: 12% vol.

