

Vernaccia di San Gimignano DOCG Tradizionale



De wijn is lichtgeel van kleur met een gouden schakering. Aan de neus tonen van hooi en amandelen. De smaak is fris en rijk met witte perzik, peer en appel. De wijn heeft een bijzondere mineraliteit en een strakdroge afdrank, waarin amandelen.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

29,60 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Montenidoli](#)

Beschrijving

Montenidoli is de naam van de heuvel waarop de wijngaarden van het domein liggen. Alle druiven van Montenidoli komen van eigen wijngaarden. Dat maakt Montenidoli al bijzonder. Met trots wordt dit op het etiket vermeld: sono Montenidoli. De meeste wijnhuizen in deze regio nemen druiven van verschillende wijnboeren af en maken daarmee hun wijn of er wordt via een collectief gewerkt. Montenidoli gebruikt geen chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest en boert volledig biologisch. En dit al honderden jaren. Het levert zeer zuivere wijnen op. En dat is het tweede aspect aan de wijnen die Montenidoli bijzonder maakt.

De druivenrassen waar Montenidoli mee werkt komen van oudsher in deze streek voor. Het zijn wijnen met karakter en met veel aromatische kracht, veel smaak en met een elegante minerale ondertoon. Dit laatste komt door de bijzondere bodemtypes. De top van de heuvel bestaat uit oeroude gronden ontstaan in het Trias. Het zijn de oudste gronden in Toscane, rijk aan mineralen en zeer geschikt voor de rode wijnen. Op de flanken van de berg bestaat de bodem uit kalksediment dat is ontstaan in de periode dat Toscane nog uit zee bestond. De Ligurische zee. Perfect voor witte wijnen. De wijnen van Montenidoli spreken de taal van hun terroir. Ze zijn totaal anders dan de rest, met hun klassieke geur en smaak, niet altijd even gemakkelijk, maar werkelijk uniek.

Alleen volrijpe druiven van de beste kwaliteit worden gebruikt. De trossen worden met de hand geplukt en in kleine kisten vervoerd. Bij aankomst in de kelders worden de ontsaalde druiven gekoeld en volgens lokale traditie ingeweekt. De temperatuur en duur van de gisting wordt constant gecontroleerd. Als de wijn stabiel is, wordt het gebotteld. De wijn blijft minstens 2 maanden op fles rusten.

De wijn is lichtgeel van kleur met een gouden schakering. Aan de neus tonen van hooi en amandelen. De smaak is fris en rijk met witte perzik, peer en appel. De wijn heeft een bijzondere mineraliteit en een strakdroge afdrank, waarin amandelen.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.