I VINI CLASSICI DELLA TOSCANA

BIANCHI

SALVADORI CESARE SNC

Via Provinciale di Mercatale 136,
50059 Vinci (FI), ITALY
Tel e Fax: + 39 0571 500518
P.IVA: 00686890104
Email: info@salvadoriwine.com
Sito web: www.salvadoriwine.com

VERNACCIA DI SANGIMIGNANO DOCG 'VILLA SILVIA' - VILLA SILVIA

All'ombra delle 14 torri medievali di San Gimignano nasce quello che può essere definito il bianco più famoso della regione. Tra i vini toscani, la Vernaccia è quello con le origini storiche più incerte. Probabilmente la Vernaccia prende il nome dal latino "vernaculum" che significa "del posto", "nativo". Questo spiegherebbe la molteplicità di uve che in Italia vanno sotto questo nome. Marchio Lucidi, poeta seicentesco, scrive che il nome Vernaccia deriverebbe da Verno, freddo, gelido. Altri scrittori del XIV e XV secolo farebbero derivare il nome da una corruzione del nome Vernazza, uno dei paesi della Cinque Terre. Si evidenzia, quindi, chiaramente, in ultima analisi, la tesi secondo la quale con il nome Vernaccia, ci si riferisce a vitigni locali autoctoni. La Vernaccia era quindi legata come nome ad una varietà di vini e di zone di produzione che il passar dei secoli ha selezionato. Introdotto dalla Grecia nel XIII secolo, di questo vitigno si trovano tracce certe sin dal 1276 in quanto lo troviamo citato negli Ordinamenti di gabelle del Comune di San Gimignano. Decantata dal Redi nei suoi scritti, la Vernaccia di San Gimignano venne divulgata da Lorenzo il Magnifico che mise a dimora nei suoi possedimenti. Sante Lancerio, bottigliere del Papa Paolo III Farnese, ne trascrive le qualità organolettiche riscontrate nelle degustazioni durante i suoi viaggi gastronomici. La Vernaccia di San Gimignano è stato il primo vino ad essere insignito della DOC (il 3/3/1966 - G.U. 6/5/1966).

UVAGGIO: Vernaccia.

GRADO: 12% vol.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox con lieviti selezionati.

SAPORE: Asciutto, fresco, di buon corpo, di buona persistenza ed armonico.

COLORE: Giallo con riflessi verdognoli.

ABBINAMENTI: Eccellente come aperitivo, ottimo con gli antipasti soprattutto di mare, squisita compagnia a tutti i piatti a base di pesce e crostacei e perfetto anche con pietanze di carni bianche. Si esalta sopra

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° - 12°.

FORMATI: Bottle 75 cl.