

(/)

Home (/Index.php)

Servizi Speciali ▾

Photogallery (/Index.php/photogallery)



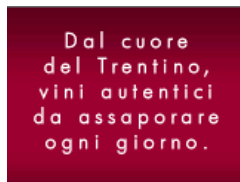
(/index.php/component/banners/click/58)



(/index.php/component/banners/click/57)

Archivio (/Index.php/archivio/la-degustazione)

Siamo online da
 4738 Giorni 20 ore, 50 m, 40 s



(/index.php/component/banners/click/15)



(/index.php/component/banners/click/18)



(/index.php/component/banners/click/19)

06 MAR Vernaccia di San Gimignano, annata 2019 da ricordare: "La Riserva è tutta da scoprire"

Publicato in La Degustazione (/Index.php/la-degustazione)



La quindicesima edizione dell'anteprima della Vernaccia di San Gimignano si è tenuta in una nuova location, la Rocca di Montestaffoli, punto panoramico sullo stupendo borgo medievale e sede della "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience", il centro comunale di documentazione e degustazione della Vernaccia e dei prodotti locali.

Le 38 aziende partecipanti hanno presentato alla stampa e agli addetti ai lavori le nuove annate, la 2019 e la riserva 2018. In degustazione c'erano anche molti vini di millesimi precedenti. La 2019 è una grande annata, molto probabilmente una delle vendemmie da ricordare tra quelle dell'ultimo ventennio. L'andamento meteo è stato caratterizzato da un inverno asciutto e da una tarda primavera piovosa. L'ottimo stato salutare delle uve ha permesso di aspettare fino alla piena maturazione e la maggiore durata del periodo germogliamento-maturazione ha favorito un accumulo più equilibrato di zuccheri, polifenoli e precursori aromatici. La raccolta, leggermente ritardata, è iniziata nella seconda decade di settembre. Diversa la 2018, più disomogenea in rapporto alle diverse zone e alle scelte dei viticoltori riguardo al periodo della vendemmia.



FLASH NEWS

ITALIANI

(/index.php/notizie-flash/emergenza-coronavirus,-origin-non-si-ferma-garantire-sicurezza-dei-prodotti-italiani)

10 MAR

GLI APPUNTAMENTI

"Mercatino del Gusto"

(/index.php/cosa-succede/a-maglie-torna-il-mercato-del-gusto)

06 MAR



(/index.php/component/banners/click/34)



(/index.php/component/banners/click/35)





(/index.php/component /banners/click/20)



(/index.php/component /banners/click/21)



(/index.php/component /banners/click/23)



(/index.php/component /banners/click/59)



Oggi la denominazione può contare su circa 700 ettari vitati. Nel 2019 sono state prodotte 4 milioni e 670 mila bottiglie di Vernaccia di San Gimignano Docg, dato in linea con quello dell'anno precedente. Per quanto riguarda i mercati, poco più del 50 per cento di prodotto viene esportato, soprattutto in Europa e circa la metà della quota destinata al mercato italiano viene venduta localmente. La Vernaccia di san Gimignano è un bianco particolare, composto e discreto nella componente aromatica, ma in grado di reggere abbinamenti impegnativi in virtù della buona struttura e della sapidità. Durante le nostre degustazioni abbiamo riscontrato una buona qualità media e diversi ottimi vini con un interessante potenziale evolutivo.

Di seguito i nostri migliori assaggi con alcune note

Capellasantandrea – Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva Prima Luce 2017
Presenta un naso di buona intensità con fiori gialli e una nota di zafferano. In bocca è equilibrato grazie all'acidità e alla sapidità che ben bilanciano la consistenza.

Casa alle Vacche – Vernaccia di San Gimignano Docg I Macchioni 2019
Giovane, come si evince già dal colore, giallo paglierino con riflessi verdolini. Ha un profilo olfattivo delicato fatto di note vegetali, sentori floreali e un cenno di erbe officinali. Il sorso è fresco, lineare e lungo.

Fattoria di Fugnano e Bombereto – Vernaccia di San Gimignano Docg Donna Gina 2018
E' intenso all'olfatto con nitidi profumi di rosmarino, finocchietto e una nota mentolata. Al palato è strutturato, ma soprattutto fresco, salino, ben articolato e lungo. Davvero ottimo. Carattere dinamico con acidità vibrante e sapidità per la Vernaccia di San Gimignano Docg Da Fugnano 2019, giovane e promettente.



Il Colombaio di Santa Chiara – Vernaccia di San Gimignano Docg Selvabianca 2019
Ha un naso nitido e composto, giocato tra un'evidente nota di pompelmo e tenui sentori floreali. E' molto fresco e salino. La Vernaccia di San Gimignano Docg Campo della Pieve 2018 mostra un profilo più importante con complessità e incisività maggiori, sia nella fase olfattiva che in quella gustativa.

La Lastra – Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva 2018
Ha un naso fine e pulito dal carattere prevalentemente vegetale. Al palato è freschissimo, agile e scattante. Evolverà per qualche anno.

Montenidoli – Vernaccia di San Gimignano Docg Carato 2016
Si caratterizza per profumi di frutta gialla fresca, equilibrio, intensità gustativa e persistenza. E' già buono, ma può crescere ancora.



(/index.php/component /banners/click/37)



(/index.php/component /banners/click/38)



(/index.php/component /banners/click/61)



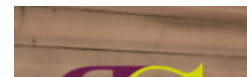
(/index.php/component /banners/click/51)



(/index.php/component /banners/click/40)



(/index.php/component /banners/click/26)



(/index.php/component
/banners/click/49)



(/index.php/component
/banners/click/28)



(/index.php/component
/banners/click/60)



(/index.php/component
/banners/click/30)

FACEBOOK FAN BOX

Cronache... 24.090 "Mi piace" Facebook fan box with "Mi piace" button and text "Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici"



Mormoraia – Vernaccia di San Gimignano Docg Suavis 2019
Floreale e lievemente erbaceo, offre un gusto dotato di freschezza, giusta consistenza, sapidità e lunghezza. Ottima la bevibilità.

Podere Le Volute – Vernaccia di San Gimignano Docg 2019
E' fine, spontaneo e lineare con un sorso snello, disteso e sapido. Si beve con grande facilità, rischiando di finire la bottiglia in pochi minuti.

San Benedetto – Vernaccia di San Gimignano Docg 2018
All'olfatto riscontriamo intensi profumi di rosmarino, maggiorana e lavanda. Segue un sorso vivo, fresco, lungo e dotato di una certa struttura. Un bianco tipico e ben fatto da provare senza indugio. Non è da meno la Vernaccia di San Gimignano Docg Riserva 2017, elegante, floreale, consistente e persistente. Ha ancora bisogno di tempo, ma è evidente la qualità della materia prima.

Signano – Vernaccia di San Gimignano Docg Poggiarelli 2019
Ha un naso pulitissimo fatto di erbe officinali e fiori di campo. In bocca è fresco e armonico con una ricchezza materica che viene snellita dall'acidità e dalla sapidità che risulta particolarmente evidente nella lunga chiusura. Molto buono.

Federico Letteri

TAG: anteprima (/index.php/component/tags/tag/anteprima), vernaccia (/index.php/component/tags/tag/vernaccia), degustazioni (/index.php/component/tags/tag/degustazioni), assaggi (/index.php/component/tags/tag/assaggi)

Mi piace 0 Condividi

Twitter, LinkedIn, Facebook, and YouTube share buttons

http://www.cronachedigusto.it/newsletter

Nome: E-mail:

Iscriviti

LE RICETTE DEGLI CHEF



Stefano Mazzone
Grand Hotel Quisisana Capri (Na)
2)
Tortelli di cipolle al burro di acciughe e pecorino (/index.php/tutte-le-ricette-degli-chef/stefano-mazzone/stefano-mazzone-tortelli-di-cipolle-al-burro-di-acciughe-e-pecorino)

SITI AMICI



(/index.php/component/banners/click/44)

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web



1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi

