

MARCHIO STORICO  
**BARONCINI**  
VITICULTORI DAL 1489



## APOLLONIA

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G.

*Vino menzionato da Dante Alighieri nella Divina Commedia, graditissimo alla mensa di Lorenzo De Medici e in San Pietro alla tavola dei Papi.*

**Vino:** Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.

**Zona produzione:** Comune di San Gimignano

**Vitigni:** Vernaccia di San Gimignano,  
Chardonnay

**Suolo:** argilla e tufo

**Produzione di vino per ha:** 63 hl.

**Altitudine:** 200 - 350 mt.

**Vinificazione:** accurata raccolta delle uve, separazione dalle bucce, decantazione del mosto, fermentazione a temperatura controllata, decantazione in vasca.

#### **Caratteristiche organolettiche:**

*Colore: giallo paglierino tenue tendente al dorato con l'invecchiamento*

*Odore: fine, penetrante di frutta matura*

*Sapore: asciutto, armonico con caratteristico retrogusto di mandorla*

*Gradazione alcolica: 12,5%*

*Temperatura di servizio: 10° C.*

*Accostamenti gastronomici: come aperitivo, con antipasti, con carni bianche e pesce.*