

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.