



**CASA LUCII**  
IN HUMO VIRTUS

## Vernaccia di San Gimignano Riserva MARETERRA

DOP-DOCG



biologico



**Zona di produzione:** vigna Cellori in località Cellole, San Gimignano (SI).

**Conformità di produzione:** conforme al disciplinare della DOCG Vernaccia di San Gimignano "Riserva" e alle norme europee di produzione vino biologico

**Enti di certificazione:** Valoritalia srl, Suolo e Salute srl

**Giacitura e tessitura del terreno:** collinare a 300-320 mt., sud, sud-ovest, tendenzialmente argilloso, calcareo, ricco di scheletro. Periodo geologico: Cretaceo.

**Vigneti:** 4000 ceppi /ettaro, sistema di allevamento a cordone speronato

**Uvaggio:** 100% Vernaccia di San Gimignano

**Resa:** inferiore a 6 ton/ettaro di uve

**Raccolta:** esclusivamente manuale in cassette con selezione delle uve

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve raffrescate con finale di fermentazione in botti piccole di primo passaggio per un periodo di 10 mesi circa

**Maturazione e affinamento:** affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi, immissione al consumo 3-4 anni dalla produzione

**Caratteristiche organolettiche:** vino bianco fermo dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, dai profumi eleganti, complessi. In bocca morbido, rotondo, molto persistente.

**Gradazione alcolica:** 12,50 -13,50 % vol.

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna antipasti di mare e di terra, risotti allo zafferano, gnocchi, piatti di carni bianche, pesce, crostacei e formaggi anche stagionati

**Temperatura di servizio:** 8-10°

**CASA LUCII**

Loc. S. Maria a Villa Castelli - San Gimignano (Siena) - Italia  
tel. +39 0577 950199 - fax +39 0577 950081  
info@casalucii.it - www.casalucii.it

# Vernaccia di San Gimignano Riserva MARETERRA



DOP-DOCG

**Production zone:** estate-owned vineyard in the Cellori district of San Gimignano (SI).

**Production conformity:** compliant with the regulations of the DOCG Vernaccia di San Gimignano "Riserva" and European production standards for organic wine

**Certifying boards:** Valoritalia srl, Suolo e Salute srl

**Position of vineyards and soil consistency:** hills at an approximate altitude of 300-320 m above sea level, south-westerly exposure, mixed consistency soil with a tendency towards clay, rich in heavy stone. Geologic period: Cretaceous.

**Vineyards:** 4000 plants/hectare, spurred cordon and Guyot training system

**Grape varieties:** 100% Vernaccia di San Gimignano

**Grape yield:** less than 6 tons/hectare

**Harvest:** exclusively by hand, with selection of the grapes

**Vinification:** soft pressing of cooled grapes with final fermentation in small new barrels for about 10 months.

**Maturing and ageing:** at least six months' bottle ageing, release for sale 3-4 years after production

**Organoleptic characteristics:** still white wine, pale straw yellow in colour with golden highlights, characterised by elegant, complex perfumes. Smooth, round and very persistent on the palate.

**Alcohol content:** 12,50 - 13,50% vol.

**Exklusives Anbaugebiet:** eigener Weinberg im Ortsteil Cellori, San Gimignano, Italien.

**Konformität bei der Herstellung:** konform zum Disziplinar des DOCG Vernaccia di San Gimignano "Riserva" und den europäischen Normen zur biologischen Weinerzeugung

**Zertifizierungsstellen:** Valoritalia srl, Suolo e Salute srl

**Lage und Beschaffenheit des Bodens:** hügeliges Terrain auf ca. 300-320 Metern ü.d.M., Südwestlage, mittelschwerer Boden mit Lehmeigenschaften, steinig. Geologische Periode: Kreidezeit.

**Weinberg:** 4000 Rebstöcke/Hektar, Erziehungssystem Kordon mit Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung

**Rebsorten:** 100% Vernaccia di San Gimignano

**Ertrag:** unter 6 Tonnen Reben/Hektar

**Weinlese:** ausschließlich per Hand mit Auslese der Trauben

**Vinifizierung:** sanfte Pressung der gekühlten Trauben mit anschließender Gärung in neuen, kleinen Fässern über ca. 10 Monate.

**Ausbau und Reifung:** Flaschenreifung über mindestens 6 Monate und Vermarktung 3 - 4 Jahre nach der Produktion.

**Sensorische Eigenschaften:** stiller Weißwein von strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen, mit elegantem, komplexem Bukett. Am Gaumen weich, rund und sehr anhaltend.

**Alkoholgehalt:** 12,50 - 13,50% vol.

**Pairing:** surf and turf starters, saffron risotto, gnocchi, white meat dishes, fish, shellfish and all kinds of cheese

**Serving temperature:** 8-10°

**Speiseempfehlungen:** der Wein ist ein idealer Begleiter zu Antipasti mit Fisch und Fleisch, Risotto mit Safran, Gnocchi, hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und auch gereiften Käsesorten

**Serviertemperatur:** 8-10°

**CASA LUCII**

Loc. S. Maria a Villa Castelli - San Gimignano (Siena) - Italia  
tel. +39 0577 950199 - fax +39 0577 950081  
info@casalucii.it - www.casalucii.it