



CASA LUCII
IN HUMO VIRTUS

Vernaccia di San Gimignano CASA LUCII

DOP-DOCG



Zona di produzione esclusiva: vigneti situati nel Comune di San Gimignano

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

Enti di certificazione: Valoritalia srl, Suolo e Salute srl

Giacitura e tessitura del terreno: collinare a 200/250 mslm, terreno di medio impasto di origine pliocenica

Vigneto: 3300 ceppi/ettaro, sistema di allevamento a cordone speronato e guyot

Uvaggio: 100% Vernaccia di San Gimignano

Resa: inferiore a 9 ton/ettaro di uve

Raccolta: manuale con selezione delle uve

Vinificazione: pressatura soffice di uve integre, raffreddamento del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata

Maturazione e affinamento: su fecce fini in serbatoi termo condizionati di acciaio inox e cemento vetrificato

Caratteristiche organolettiche: vino bianco fermo dal colore giallo paglierino, dai profumi eleganti, floreali e con note minerali. In bocca sapido, fresco, rotondo e persistente con il tipico retrogusto di mandorla.

Gradazione alcolica: 12-13 % vol.

Abbinamenti gastronomici: accompagna antipasti di mare e di terra, risotti allo zafferano, gnocchi, piatti di carni bianche, pesce, formaggi freschi

Temperatura di servizio: 10/15°



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 CASA LUCII



DOP-DOCG

Exclusive production zone: vineyards in the municipality of San Gimignano

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

Certifying boards: Valoritalia srl, Suolo e Salute srl

Position of vineyards and soil consistency: hills at an altitude of 200/250 m above sea level, mixed consistency soil of Pliocene origin

Vineyards: 3300 plants/hectare, spurred cordon and Guyot training system

Grape varieties: 100% Vernaccia di San Gimignano

Grape yield: less than 9 tons/hectare

Harvest: manual with selection of the grapes

Vinification: soft pressing of the whole grapes, cooling of the free-run must and temperaturecontrolled fermentation

Maturing and ageing: on fine lees in temperature-controlled stainless steel and glazed concrete tanks

Organoleptic characteristics: still white wine, pale straw yellow in colour, characterised by elegant, floral perfumes and mineral notes. Savoury, fresh, round and persistent on the palate, with a typical aftertaste of almonds.

Alcohol content: 12-13% vol.

Anbaugebiet: Weinberge in der Gemeinde San Gimignano

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

Zertifizierungsstellen: Valoritalia srl, Suolo e Salute srl

Lage und Beschaffenheit des Bodens: hügeliges Terrain auf 200-250 Metern ü.d.M., mittelschwerer Boden pliozänischen Ursprungs

Weinberg: 3300 Rebstöcke/Hektar, Erziehungssystem Kordon mit Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung

Rebsorten: 100% Vernaccia di San Gimignano

Ertrag: unter 9 Tonnen Reben/Hektar

Weinlese: per Hand mit Auslese der Trauben

Vinifizierung: sanfte Pressung der ganzen Trauben, Abkühlung des Vorlaufmostes und Gärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau und Reifung: Ausbau auf der Feinhefe in thermisch regulierten Tanks aus Edelstahl und Glaszement

Sensorische Eigenschaften: stiller Weißwein von strohgelber Farbe, mit elegantem, blumigem Bukett und mineralischen Noten. Am Gaumen vollmundig, frisch, rund und anhaltend, Abgang mit typischen Mandelnoten.

Alkoholgehalt: 12-13% vol.

Pairing: surf and turf starters, saffron risotto, gnocchi, white meat dishes, fish, fresh cheeses

Serving temperature: 10/15°C

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

Serviertemperatur: 10/15°

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