



CASA LUCII
IN HUMO VIRTUS

Vernaccia di San Gimignano VIGNA CELLORI

DOP-DOCG
selezione



biologico



Produttore: Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italia

Zona di produzione esclusiva: proprio vigneto situato in località Cellori, San Gimignano, Italia

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 circa 330 mslm, esposizione sud-ovest, terreno di medio impasto tendente argilloso, ricco di scheletro

Vigneto: 3400 ceppi/ettaro, anno di impianto 1996, sistema di allevamento a cordone speronato

Uvaggio: 100% Vernaccia di San Gimignano

Resa: max 9 ton/ettaro di uve

Raccolta: esclusivamente manuale in cassette 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, fresco, dai profumi eleganti, floreali e con note minerali. In bocca sapido, acidulo, rotondo e persistente con il tipico retrogusto di mandorla

Gradazione alcolica: 12,5-13,5% 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 VIGNA CELLORI

DOP-DOCG
selezione



AProducer: Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italy

Exclusive production zone: estate-owned vineyard in the Cellori district 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 approximate altitude of 330 m above sea level, south-westerly exposure, mixed consistency soil with a tendency towards clay, rich in heavy stone

Vineyards: 3400 plants/hectare, planted in 1996, spurred cordon training system

Grape varieties: 100% Vernaccia di San Gimignano

Grape yield: max 9 tons/hectare

Harvest: exclusively by hand, with selection of the grapes

Vinification: soft pressing of the whole grapes, cooling of the free-run must and temperature-controlled 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, fresh, characterised by elegant, floral perfumes and mineral notes. Savoury, tart, round and persistent on the palate, with a typical aftertaste of almonds

Alcohol content: 12.5 -13.5% vol.

Hersteller: Azienda Agricola Lucii Libanio, San Gimignano, Italien

Exklusives Anbaugebiet: eigener Weinberg im Ortsteil Cellori, 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 ca. 330 Metern ü.d.M., Südwestlage, mittelschwerer Boden mit Lehmeigenschaften, steinig

Weinberg: 3400 Rebstöcke/Hektar, Pflanzjahr 1996, Erziehungssystem Kordon mit Zapfenschnitt

Rebsorten: 100% Vernaccia di San Gimignano

Ertrag: unter 9 Tonnen Reben/Hektar

Weinlese: ausschließlich 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, frisch, mit elegantem, blumigem Bukett und mineralischen Noten. Am Gaumen vollmundig, rund und anhaltend

Alkoholgehalt: 12,5 - 13,5% vol.

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