

COLI

MASTRI VINAI DAL 1926

Vernaccia di San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

AREA DI PRODUZIONE

Territorio del comune di San Gimignano in provincia di Siena.

VITIGNI

- Vernaccia di San Gimignano 100%

NOTE DEGUSTATIVE

- Vista: giallo paglierino con riflessi dorati.
- Olfatto: intenso, fine e delicato, con caratteristici profumi agrumati e floreali.
- Gusto: fresco, equilibrato, abbastanza morbido con finale sapido e persistente.

DATI TECNICI

- Gradazione alcolica: 12,5%
- Acidità totale minima: 4,5 - 5,6

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 10/12°

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti delicati, carni bianche e piatti a base di pesce.



www.coli.it