

Melini

1705



VERNACCIA

SAN GIMIGNANO DOCG

«LE GRILLAIE»

Melini è storicamente legata a San Gimignano su le cui colline si coltiva la Vernaccia, un vitigno raro da cui si produce un vino famoso che già dal 1200 non mancava mai sulle tavole di poeti, Papi e Re.

Nel 1966 è stato il primo vino italiano ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata. Oggi è definita « l'unica Regina Bianca in una terra di Re rossi ».

LE UVE

Vernaccia di San Gimignano.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di San Gimignano.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

250-350 metri s.l.m..

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreni pliocenici di origine marina con presenza di fossili a testimonianza di un antico mare, ricchi in sabbie calcaree.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Cordone speronato e Guyot.

VENDEMMIA

Raccolta durante la prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Una parte dei grappoli sono sottoposti ad alcune ore di macerazione. La fermentazione che segue, avviene in serbatoi di acciaio e cemento a basse temperature.

AFFINAMENTO

Cemento e acciaio a temperatura controllata.

NOTE ORGANOLETTICHE

Fine ed elegante racchiude in sé piacevoli note floreali, fruttate, con accenni di erbe aromatiche, spezie e altri profumi soprattutto quelli del mare antico. La sua sapidità, la fa essere fresca e viva, con sorprendenti doti di longevità.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

3 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Risotto allo zafferano, carni bianche, formaggi freschi, primi a base di sughi bianchi, pesce.

Absolutamente da non sottovalutare l'abbinamento con molti piatti della cucina etnica, soprattutto quella giapponese.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

