

Vernaccia di San Gimignano 2018 Palagetto / Scheda Tecnica

by - martedì, Marzo 26, 2019

<http://www.vinotype.it/vernaccia-di-san-gimignano-2018-palagetto-scheda-tecnica/>

La scheda tecnica della **Vernaccia di San Gimignano 2018** di [Palagetto, azienda di San Gimignano in Toscana.](#)

Denominazione: Vernaccia di San Gimignano Docg

Vitigni: vernaccia di San Gimignano 100%

Gradazione alcolica: 12%

Numero di bottiglie prodotte: 50.000

Vigneto di provenienza: nasce dall'assemblaggio di selezioni provenienti da tutti i vigneti di vernaccia dell'azienda

Tipologia del terreno: sabbie di origine pliocenica risalenti al periodo compreso tra 6,8 e 1,8 milioni di anni fa

Altitudine dei vigneti: compresa tra 280 e 320 metri sul livello del mare

Età delle vigne al tempo della vendemmia per questo prodotto: tra 15 e 20 anni

Esposizione delle vigne: sud est e nord est

Superficie del vigneto: circa 10 ettari dedicati alla vernaccia di San Gimignano, circa 4 nel corpo Vigneti La Lucciolaia e circa 6 nel corpo Vigneti Palagetto

Sistema di allevamento: cordone speronato

Sesto d'impianto: 2,50 m X 0,80 m

Numero ceppi per ettaro: 4.000

Resa: 70 quintali per ettaro, ben al di sotto del valore stabilito dal disciplinare

Conduzione agronomica: agricoltura biologica certificata dal 2018

Epoca di vendemmia: metà settembre

Raccolta: manuale in cassette per effettuare una prima selezione delle uve in vigneto, successiva selezione anche in cantina prima di essere lavorate

Vinificazione: la vinificazione delle uve è avvenuta dopo diraspa-pigiatura delle uve e decantazione statica del mosto che nel 2018 è durata 36 ore. Successivamente sono stati aggiunti i lieviti selezionati e la fermentazione è stata condotta a temperature controllate, mantenute intorno ai 10°-12°C. Terminata la fermentazione alcolica i mosti sono stati separati dalle fecce di fermentazione e lasciati riposare fino a marzo prima. Dopo aver superato le commissioni di assaggio dell'approvazione per la Docg si è proceduto all'imbottigliamento.

Affinamento in bottiglia: il vino si affina per circa 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Prima annata prodotta: 1992

Andamento annata 2018 [Fonte Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano]:

"La caratteristica dell'annata 2018 è di rientrare nella norma dopo le tante bizzarrie climatiche degli ultimi anni: ha fatto freddo al momento giusto, è piovuto abbastanza da ripristinare le riserve idriche (abbondantemente nei primi sette mesi del 2018, quando sono caduti a San Gimignano 586,5 millimetri di pioggia - in tutto il 2017 ne erano caduti 532,42 - per i produttori sono stati momenti impegnativi), primavera ed estate hanno registrato temperature nella media con caldo asciutto e piogge rinfrescanti. Nella norma sono state anche tutte le fasi vegetative delle piante, che hanno portato ad una vendemmia iniziata nella seconda decade di settembre e ad un quantitativo di uve nella media. Quindi dopo la difficile annata 2017, che aveva fatto registrare un calo di produzione pari al 26%, nella vendemmia 2018 dai 720 ettari di vigneto rivendicati per la produzione di Vernaccia di San Gimignano sono stati prodotti 39.600 ettolitri di vino, più del 25% rispetto al 2017, numeri che riportano la produzione nella media. Dal punto di vista organolettico, la Vernaccia di San Gimignano 2018, si presenta con un grado alcolico più contenuto rispetto agli ultimi anni, mentre acidità e struttura dipendono dal momento della vendemmia scelto dai produttori: quelle che provengono da uve raccolte nella prima metà di settembre sono più leggere, fresche e acide, quelle della seconda metà del mese hanno più struttura. Al momento è difficile fare previsioni sulla longevità dell'annata, occorre aspettare ancora un po' di tempo per poterla valutare. In generale comunque i prodotti 2018 si presentano abbastanza pronti già in questo periodo dell'anno grazie alle fermentazioni partite bene e proseguite senza intoppi, anche se per esprimersi completamente necessitano di un ulteriore periodo di affinamento", *febbraio 2019*.