

Vernaccia di San Gimignano Ventanni 2017 Arianna / Scheda tecnica

by - mercoledì, Agosto 07, 2019

<http://www.vinotype.it/vernaccia-di-san-gimignano-ventanni-2017-arianna-scheda-tecnica/>

La scheda tecnica della **Vernaccia di San Gimignano Ventanni 2017 Arianna** di [Palagetto, azienda di San Gimignano in Toscana.](#)

Denominazione: Vernaccia di San Gimignano Docg

Vitigni: vernaccia di San Gimignano 100%

Gradazione alcolica: 13%

Numero di bottiglie prodotte: 2.660

Vigneto di provenienza: la vernaccia per questo vino arriva dalla selezione in campo delle uve dei [Vigneti Palagetto](#), situati in località Monteoliveto, nei pressi della cantina di vinificazione.

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

Altitudine del vigneto: 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

Superficie del vigneto: 2 ha

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

Epoca di vendemmia: primi dieci giorni di settembre

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

Vinificazione: le uve destinate alla produzione della Ventanni vengono sottoposte a diraspatura e successivamente a 12 ore di macerazione all'interno del fermentino Ganimede con temperature controllate che si aggirano intorno ai 10°C. Questa procedura permette di estrarre una buona componente aromatica. In seguito le uve vengono pressate e il mosto ottenuto da una prima pressatura viene sottoposto a decantazione statica. L'inoculo prevede l'utilizzo di lieviti criofili e la fermentazione iniziale avviene in acciaio termocondizionato a bassissima temperatura. La fermentazione continua poi in tonneau di rovere francese di secondo passaggio fino alla completa trasformazione degli zuccheri. Il contatto con le fecce di fermentazione è prolungato generalmente per circa 6 mesi e l'estrazione è stimolata da frequenti batonnage. Il vino è poi successivamente assemblato e lasciato maturare ulteriormente in vasche di

cemento per un anno e mezzo circa.

Affinamento in bottiglia: il vino prosegue per circa 3 mesi con l'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Prima annata prodotta: 2012

Curiosità: Ventanni è stato il vino precursore della nuova linea Arianna. Alla vernaccia di San Gimignano, sempre lei, la vera regina del territorio, Arianna ha affidato il compito di festeggiare un doppio compleanno, i 20 anni della Palagetto e i suoi fissato con il suo ritratto in etichetta. Un vino concepito per esaltare i caratteri di determinazione e caparbia di Arianna, nonché la sua voglia di sperimentare cose nuove alzando sempre di più l'asticella della qualità. Arianna vuole arrivare a proporre qualcosa di più intimamente personale, che soddisfi, sempre nel rispetto della materia prima di partenza, il suo desiderio di migliorarsi costantemente, vendemmia dopo vendemmia, mettendo in pratica l'esperienza che sta maturando in una azienda che cresce insieme a lei.

PDF document by Vinotype