

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

SAN GIMIGNANO, TERRA DI VERNACCIA



AIS MILANO • 16 DICEMBRE 2016

♥ 0 👁 378 ➦ 0



San_Gimignano_Di-Vignaccia76-(Opera-propria)-[CC-BY-SA-3.0],-via-Wikimedia-Commons

San Gimignano, terra di Vernaccia



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

San Gimignano è un affascinante piccolo borgo medievale perfettamente conservato e caratterizzato dalle sue torri: oggi ne conta 13 ma nel '400 erano ben 72. La cittadina, a forte vocazione turistica, è anche il centro della piccola denominazione comunale che ha raggiunto il massimo della piramide qualitativa ottenendo, nel 1993, il riconoscimento della DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita dopo essere stata, nel 1966, la prima DOC

d'Italia.

Si tratta della DOCG Vernaccia di San Gimignano.

Ci troviamo nel centro della Toscana a circa sessanta chilometri da Firenze, a una quarantina da Siena e a pochi chilometri dalla zona del Chianti classico, in uno dei territori più vocati alla viticoltura d'Italia.

Conosciuta ed apprezzata fin dal 1200, la Vernaccia di San Gimignano ebbe numerosi e noti estimatori tra i quali Dante Alighieri, i Medici e i Visconti. Il declino inizia nel Settecento quando i consumatori iniziarono ad apprezzare vini con altre caratteristiche e ad abbandonare questo vitigno dai profumi delicati ed eleganti. Ne rimasero solo poche piante sparse nei vigneti promiscui quando negli anni '60 del secolo scorso iniziò l'opera di recupero del vitigno; le piante furono riprodotte e si reimpiantarono vigneti specializzati.

La DOCG Vernaccia di San Gimignano ha un disciplinare molto ristrettivo che, caso raro in Italia, oltre a stabilire i confini geografici della zona di produzione dei vini DOCG, impone che le vigne siano piantate su terreni sabbiosi e argillosi escludendo così l'utilizzo di uve provenienti da terreni con differenti composizioni geologiche anche se ubicate all'interno dell'area comunale. I vigneti non possono essere impiantati nei fondovalle e a quote altimetriche superiori a 500 metri.

Il vitigno vernaccia di San Gimignano deve essere utilizzato in una percentuale minima dell'85%; il resto delle uve può essere scelto tra quelle indicate nel disciplinare che esclude i vitigni aromatici al fine di preservare le caratteristiche varietali di grande finezza e di delicatezza dei profumi della vernaccia.

I vini che si ottengono sono di un colore giallo paglierino con riflessi che variano tra il verdolino e il dorato a seconda del periodo di invecchiamento e dell'eventuale passaggio in legno.

Al naso le migliori espressioni evidenziano note floreali e fruttate tutte giocate sulla finezza e l'eleganza. Le note minerali, lievi nei vini giovani, acquisiscono sentori più scuri di pietra focaia con il passare degli anni.

In bocca sono vini dotati di una buona struttura che si sviluppano in ampiezza e in persistenza sostenuta dall'ottima mineralità. Una buona dose di acidità completa il gusto a tutto vantaggio della piacevolezza della beva.

La Vernaccia di San Gimignano si abbina ottimamente alla ribollita, piatto della tradizione toscana, a primi piatti con salse bianche, a frittture di pesce o a formaggi freschi o di media stagionatura.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano San Gimignano toscana vernaccia vino

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



ADV