



GUICCIARDINI STROZZI
A. D. 994

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2025 SAN BIAGIO

“LA SELEZIONE”

Vernaccia di San Gimignano DOCG – Toscana

La Vernaccia San Biagio rappresenta l'espressione più ambiziosa dello stile di Cusona e nasce da una selezione di parcelle dell'omonimo vigneto, le più vocate alla produzione di un vino di grande eleganza, equilibrio e complessità. Uno sguardo profondo sul terroir dell'azienda, da uve 100% Vernaccia selezionate singolarmente, raccolte a mano e vinificate separatamente.

VINIFICAZIONE

100% Vernaccia di San Gimignano - Alc. vol. 13,5 %

La raccolta manuale delle uve è iniziata nella seconda decade di settembre e si è protratta fino ad inizio ottobre, con una meticolosa selezione dei grappoli e acini giunti a perfetta maturazione. Il risultato è un vino rappresentativo ed iconico, fedele espressione del vigneto da cui proviene.

AFFINAMENTO

La maturazione avviene in vasche di acciaio *sur lie*; è seguita da affinamento in bottiglia, per raggiungere l'integrazione ottimale delle componenti aromatiche e la massima finezza espressiva.

IL CLIMA DEL 2025

La 2025 a San Gimignano è stata un'annata tendenzialmente calda e regolare, con un andamento che ha favorito una perfetta maturazione fenolica delle uve. Ad un inverno mite che ha favorito un moderato anticipo vegetativo è seguita una primavera caratterizzata da un'alternanza di piogge e periodi soleggiate, con temperature piuttosto fresche fino a fine maggio. Questo, insieme a intense escursioni termiche tra giorno e notte, ha favorito un accrescimento equilibrato delle piante e dei grappoli e il pieno sviluppo dei precursori aromatici. Un'estate calda e asciutta ha contribuito ad una maturazione regolare e alla corretta concentrazione delle uve.