



GUICCIARDINI STROZZI
A. D. 994

SAN BIAGIO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2024

“L'EVOLUZIONE”

Vernaccia di San Gimignano Riserva DOCG – Toscana

La Vernaccia San Biagio Riserva racconta il prezioso valore del tempo e la straordinaria capacità evolutiva di questo vitigno. Espressione dell'omonimo vigneto storico dell'azienda, nasce da uve in purezza e si distingue per eleganza, freschezza, struttura. Il lungo affinamento in botti di rovere ne esalta complessità e sfumature, preservandone vivacità e piacevolezza.

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 prolungata per almeno due settimane, in seguito alla selezione e vinificazione separata delle singole micro-parcelle, al fine di esprimerne le caratteristiche peculiari. A seguito di valutazione enologica e qualitativa, viene fatto l'assemblaggio prima dell'affinamento. Il risultato è un vino dallo stile unico e riconoscibile, dove complessi aromi secondari e terziari vanno a completare le tipiche sfumature varietali.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata, la Vernaccia San Biagio Riserva affina in botti di rovere per almeno undici mesi. Riposa ancora qualche mese in bottiglia per raggiungere l'integrazione ottimale delle componenti aromatiche e la massima finezza espressiva.

IL CLIMA DEL 2024

Il 2024 ha visto un inverno e inizio primavera piovosi, ma senza gli eccessi dell'annata precedente. Le moderate precipitazioni e le riserve idriche accumulate hanno bilanciato una tra le più calde primavere degli ultimi decenni, favorendo uno sviluppo vegetativo rapido ma equilibrato. Un'estate molto calda, compensata da un inizio settembre con buone escursioni termiche, ha consentito il completamento della maturazione e il pieno sviluppo dei precursori aromatici, mantenendo una vibrante acidità e una marcata sapidità.