



GUICCIARDINI STROZZI
A.D. 994

GUICCIARDINI STROZZI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2025

“L'ENERGIA”

Vernaccia di San Gimignano DOCG – Toscana

La Vernaccia Guicciardini Strozzi, nella sua veste verde smeraldo, nasce come espressione più immediata, vivace e vibrante dello stile di Cusona, senza rinunciare a precisione e identità territoriale. Freschezza, sapidità e una luminosa vitalità sono i tratti caratteristici di questa Vernaccia d'annata, bilanciati da una sorprendente eleganza.

VINIFICAZIONE

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

La raccolta delle uve è iniziata nella seconda decade di settembre e si è protratta per almeno dieci giorni. Ogni singola parcella viene vinificata separatamente al fine di esprimerne le caratteristiche peculiari e, a seguito di valutazione enologica e qualitativa, avviene l'assemblaggio prima dell'affinamento. Il risultato è un vino autentico, dallo stile unico e riconoscibile. La massima valorizzazione dell'identità storica della Vernaccia.

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

L'annata 2025 a San Gimignano è stata tendenzialmente calda e regolare, con un andamento che ha favorito una perfetta maturazione fenolica delle uve. Ad un inverno mite, che ha consentito un moderato anticipo vegetativo, è seguita una primavera caratterizzata da un'alternanza di piogge e periodi soleggiati, 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.