



Casa alle Vacche

Crocus - Vernaccia di San Gimignano DOCG



Vernaccia di San Gimignano is een **historische, droge witte wijn** die **uitsluitend** wordt geproduceerd in **San Gimignano**, de beroemde middeleeuwse stad met de kenmerkende torens. Het is de **enige witte** wijn uit **Toscane** met een **DOCG** status (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Het is een van de **oudste wijnen van Italië**, hij werd al in 1276 in de belastingregisters vermeld en is zelfs door Dante Alighieri genoemd in zijn Goddelijke Komedie.

De wijn is **droog, fris en harmonieus** met een **kenmerkend bittertje** van **amandel** in de afdronk. Jonge wijnen hebben aroma's van citrus, appel, peer en lentebloemen. De wijn is ook erg **mineraal** en kan een **beetje zilte** zijn. De reden hiervoor is eigenlijk heel simpel: de ondergrond van San Gimignano is één grote **zandbank** die bij het ontstaan van de Apennijnen omhoog werd gestuwd. Deze zand/zout bodems zijn overigens de reden waarom de **rode wijnen** van de onmiddellijke omgeving (zij vallen binnen de Chianti Colli Senesi DOC) vaak wat **minder worden gesmaakt**.

Hoewel de meeste witte wijnen jong gedronken worden bezit Vernaccia di San Gimignano een **uitstekend bewaarpotentieel**. Zeker na een beetje houtrijping ontwikkelt een goede Vernaccia nog uitgesprokenere minerale en complexe tonen.

Een paar kilometer van het toeristische centrum van **San Gimignano**, gelegen in het spectaculaire landschap aangeboden door het Toscaanse platteland, vinden we de producent Casa Alle Vacche (letterlijk: huis bij de koeien) terug. Het is een familiebedrijf met **agriturismo**-vakantieverblijf en restaurant met eigen producten dat **wijn en olijfolie** produceert, de wijnmakerij werd recentelijk overgedragen van **papa Lorenzo** aan de nog zeer jonge zoon **Andrea**.

De wijngaarden zijn gelegen op een hoogte tussen de 210 en 280m boven de zeespiegel met bodems bestaande uit **kalksteen en zand**, als het ware een **grote duin omhooggestuwd** bij het vormen van het Italiaanse schiereiland en de **Apennijnen**. De dichtheid bedraagt 4600 wijnstokken/ha en is gerelateerd aan een **lage opbrengst** van 45hl/ha.

Na de handmatige selectie van de druiven worden deze dadelijk pneumatisch geperst. Het sap wordt verder **vergist** op een **lage en gecontroleerde temperatuur** in **nieuwe houten vaten** met continue **batonnage**. Nadien volgt een **16 maanden opvoeding** waarvan 4 in de fles.

Strogele kleur met evolutiekleur in de rand. Voor het walsen aroma's van **rijp wit fruit met vanille**. In de tweede neus meer **geroosterde amandelen**, toast en boter. **Aangename aciditeit, volle structuur** en veel fruit. Lange afdronk met een karakteristieke amandel nasmaak.

Serveertemperatuur: 10/11 ° C. Bij konijn op grootmoederswijze, gerijpte kazen, kreeft met saffraan saus, visgerechten met roomsaus.