



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Cappella Sant'Andrea

VERNACCIA PRIMA LUCE

SCHEDA TECNICA

Sant'Andrea con questa etichetta ha voluto presentare una versione di Vernaccia fresca ed essenziale, un vino decisamente beverino che si presenta subito senza veli e stupisce con il carattere.

 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	Vernaccia di San Gimignano DOCG
 UVAGGIO	Vernaccia 100%
 EVOLUZIONE	2-3 anni
 VOLUME IN ALCOL	13%
 TEMPERATURA IDEALE	10-12° C
 CALICE	medio



Cappella Sant' Andrea

VERNACCIA PRIMA LUCE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel giallo paglierino vivo e carico;
- 👃 al naso esprime un bouquet agrumato (scorza di limone, mango), floreale (fiori bianchi, soprattutto margherite), e un lampo di crema catalana;
- 👄 al palato è beverino e insieme succoso ed elegante, con un finale piuttosto lungo.



VINIFICAZIONE

- 🍇 Le uve vernaccia, raccolte manualmente nella metà di settembre, vengono pressate intere, chiarificate a freddo brevemente, e fermentate in acciaio a temperatura regolata.
- 🍷 Affina per circa 6 mesi, e riposa ulteriori 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzata.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

È dotata di sapidità, una struttura robusta, che gli permette di accompagnare, in abbinamento, anche alcune varietà di carni rosse ma che di solito trova nelle carni bianche l'abbinamento perfetto.

- **ROBUSTO**
- **PROFUMATO**
- **CARNI BIANCHE E ROSSE**

CONIGLIO ALLA VERNACCIA

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Questo vino si abbina molto bene alle carni bianche con cotture elaborate che ne esaltino i sapori. Da provare il coniglio arrosto marinato nel vino, idealmente lo stesso che si andrà a degustare nel calice.



ROMBO AL FORNO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Il classico abbinamento del pesce al forno con un vino bianco strutturato regala sempre un'esperienza gustativa piacevole e di classe. Da provare il rombo con patate e pomodorini, cotto al forno con gli aromi.



LA CANTINA

Nella terra del Brunello e del Chianti non è facile per un areale toscano distinguersi per la produzione di un vino bianco, ma è quello che ha fatto con grande merito San Gimignano con la sua vernaccia, nello specifico la cantina Cappella Sant'Andrea, a Casale di San Gimignano. A Cappella Sant'Andrea la parola d'ordine è sostenibilità: gli ettari vitati sono otto e trovano posto, oltre alla vernaccia, i vitigni autoctoni toscani e il merlot.



Questa realtà condensa lo spirito alacre e fiero di una zona a fortissima vocazione vinicola, e lo manifesta nel lavoro appassionato e consapevole di Flavia Del Seta e Francesco Galgani.

La loro prima vendemmia è del 2006 e il loro approccio è stato – e lo è ancora – innanzitutto di grande rispetto per la vigna e il territorio. Flavia e Francesco si sentono artefici della continuazione di una tradizione antichissima e ne sentono la responsabilità.

A Cappella Sant'Andrea la parola d'ordine è sostenibilità: la conversione al biologico è la logica conseguenza della loro filosofia, ma non è l'unico passaggio del loro percorso.

Cappella Sant'Andrea infatti è il punto di incontro di convivenze in armonia, dove la vigna divide la terra con asini, capre e cavalli, sotto il segno universale della natura.



I vini prodotti da Cappella Sant'Andrea sono il sunto in bottiglia della dimensione che Flavia e Francesco hanno creato, sottratta alla frenesia della società moderna e indirizzata a una produzione sana e rispettosa.



LA REGIONE: TOSCANA



PRODUZIONE



25% montagna
67% collina
8% pianura

 58.000 ettari vitati

 2.500.000 hL vino

VITIGNI PRINCIPALI

-  Trebbiano toscano
-  Malvasia bianca
-  Vernaccia di san Gimignano
-  Sangiovese
-  Cabernet sauvignon
-  Canaiolo nero

PREZIOSI ED ELEGANTI: I VINI DELLA REGINA INDISCUSSA DELL'ENOLOGIA ITALIANA

La Toscana è una delle più importanti regioni italiane per il vino, divenuta famosa in tutto il mondo per le sue celebri etichette. Qui il vino fa davvero parte della storia e della cultura da secoli, fin dal Trecento infatti esiste la "Legg dei Vinattieri".

Anche il paesaggio toscano racconta la forte vocazione vitivinicola del territorio: dalle colline del Chianti e della Costa degli Etruschi ai panorami della Val d'Orcia e della Val di Chiana, sotto i nostri occhi si stendono chilometri e chilometri di splendidi filari da cui si producono vini eccelsi.



Val d'Orcia

ZONE DI PRODUZIONE

SOTTOZONE



- Colli di Luni
- Alpi apuane - Candia
- Colline lucchesi
- Montecarlo
- Bianco della Valdinievole
- Chiantigiano
- Pomino
- Valdarno
- San Gimignano
- Bianco Pisano di San Torpè
- Montescudaio
- Costa degli etruschi
- Morellino di scansano
- Parrina

DENOMINAZIONI

11 DOCG

41 DOC

6 IGT

- Bolgheri
- Val di Cornia
- Montegio di Massa Marittima
- Isola d'Elba
- Montalcino
- Val d'Arbia
- Montepulciano
- Val di Chiana - Cortona
- Bianco di Pitigliano

La Toscana è una delle regioni italiane più vocate per la produzione di **vini di qualità** e dagli anni Ottanta ha conquistato i mercati mondiali. Bagnata dal mar Ligure e dal Tirreno, ha un territorio prevalentemente collinare dal **clima** temperato, con inverni miti ed estati fresche. Le varie tipologie di vitigni coltivate in Toscana sono molto influenzate dal **terreno** su cui crescono, e nella regione si spazia dai terreni sabbiosi, a ovest, a quelli tufacei, fino a quelli argillosi e anche calcarei. Una menzione speciale va per il **galestro**, un tipo di suolo locale che dà anche il nome a un vino del chiantigiano.



Le vigne di Montalcino

ZONE DI PRODUZIONE

Le zone enologiche più importanti della Toscana, quelle che producono i vini più pregiati della regione, sono:

- l'area del **Chianti**: area che si trova principalmente nella provincia di Firenze e produce alcuni dei vini più conosciuti della Toscana;
- **Montecucco**: altra zona in provincia di Firenze, dove si produce un vino a denominazione controllata e garantita forse non tanto noto ma di altissima qualità, il Montecucco Sangiovese DOCG;
- **Montalcino**: questa zona si trova nella provincia di Siena e produce il celebre Brunello di Montalcino, un vino rosso molto pregiato;
- **Montepulciano**: altra zona della provincia di Siena, che produce il Vino Nobile di Montepulciano, altro vino rosso molto apprezzato in Italia e all'estero;
- **Bolgheri**: sulla costa toscana, in provincia di Livorno, famosa per i suoi vini rossi di alta qualità, tra cui il Sassicaia;
- **San Gimignano**: in provincia di Siena, notissima per uno dei grandi vini bianchi italiani, la Vernaccia di San Gimignano;
- **Maremma**: la zona della Maremma si trova nella parte meridionale della Toscana e produce vini rossi di alta qualità come il Morellino di Scansano;
- **l'Isola d'Elba**: celebre isola del Mar Tirreno in cui si producono vini di qualità quale l'Elba Aleatico Passito DOCG.



Prugnolo gentile

I VITIGNI

- Il re delle uve toscane è il **sangiovese**, con cui si produce il famoso Chianti. Altre *uve autoctone* della Toscana sono per la *bacca nera*: canaiolo, abrusco, aleatico, alicante, barsagliana, canina nera, ciliegiolo, colorino, lanaiolo, mammolo, malvasia nera, pollera nera, prugnolo gentile, pugnietello, vermentino nero e il quasi sconosciuto foglia tonda.
- Uve autoctone toscane a *bacca bianca* sono: trebbiano toscano, albarola, ansonica, biancone, canaiolo bianco, durello gentile, grechetto, greco, malvasia bianca, moscato bianco, trebbiano toscano, vernaccia di San Gimignano.
- In Toscana ci sono *vitigni internazionali* che si sono adattati perfettamente al clima locale e che producono uve di altissima qualità. Per la *bacca rossa*: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, pinot nero, petit verdot mentre per le uve a *bacca bianca* parliamo soprattutto di chardonnay.



Colline del Chiantiigiano

VITIGNI E VINI TOSCANI

Il **sangiovese** è il protagonista indiscusso e lo si trova nelle tipologie di **vino rosso** di quasi tutte le denominazioni, con connotazioni e sfumature diverse a seconda dello stile e del territorio.

In Toscana si producono anche **vini bianchi** eccellenti come la **Vernaccia di San Gimignano**, il primo vino bianco DOCG della regione. Il **Vermentino** è invece presente su gran parte della **fascia costiera settentrionale**, a partire dai Colli di Luni. Il **Bianco di Pitigliano** è invece protagonista nella **Maremma grossetana**.

Per completare questa breve carrellata, non si può dimenticare il **Vin santo** e la sua antica tradizione, presente in varie declinazioni in tutta la Toscana, nelle sue versioni più diffuse, da uve Malvasia e Trebbiano parzialmente essiccate e lasciato maturare per lunghi anni nei caratelli, le piccole e caratteristiche botti di legno.

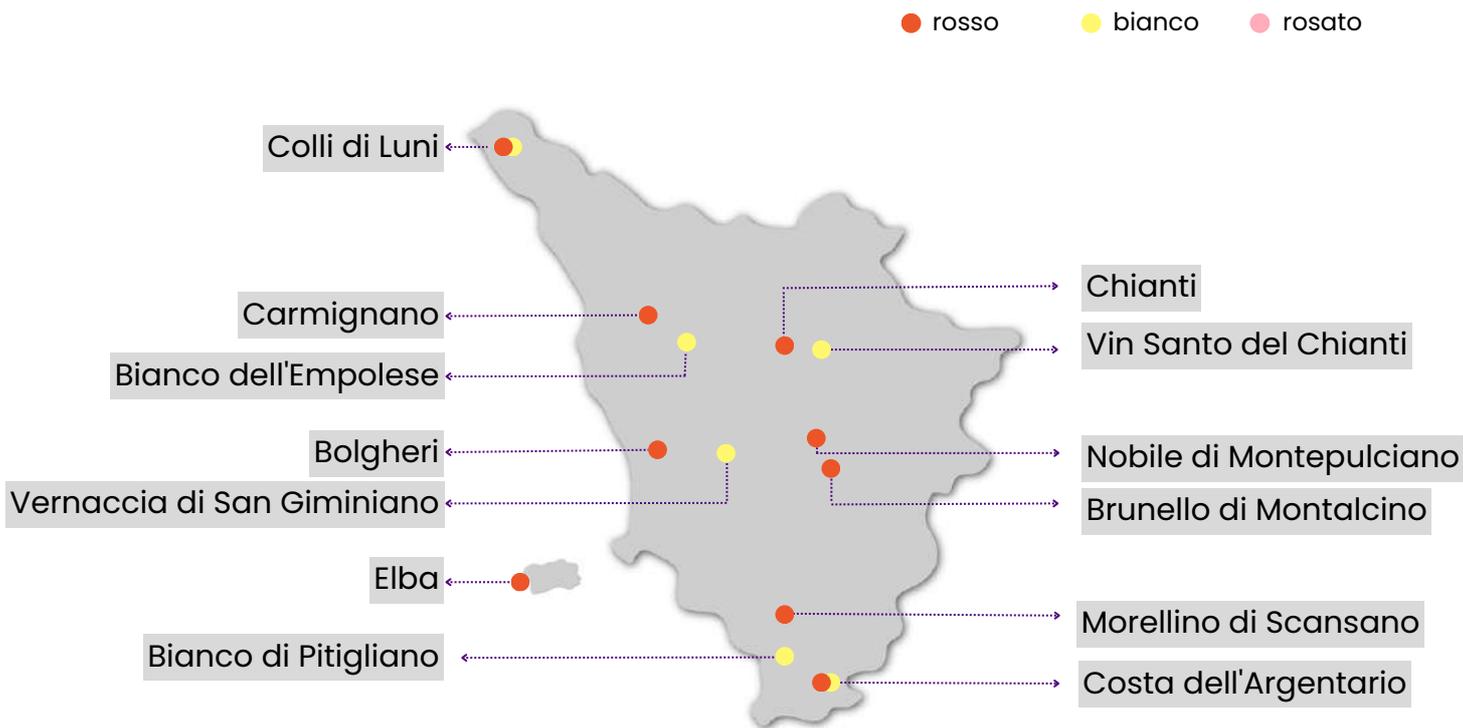


Vigneti nel territorio di Borgheri

VINI PRINCIPALI

Il patrimonio vitivinicolo toscano comprende 11 DOCG, 41 DOC e 6 IGT.

Oltre alle denominazioni più note una menzione va per i Supertuscan (come il Bolgheri DOC): vini rossi toscani prodotti fuori delle regole del disciplinare DOCG, blend di uve francesi come cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, al posto o in aggiunta al sangiovese secondo lo stile bordolese.





Vista aerea e dettagli (sotto) della cittadina di San Gimignano

SAN GIMIGNANO

San Gimignano è una città situata nei colli senesi, famosa per la sua architettura medievale e le sue torri che la rendono un'attrazione turistica molto popolare. Quest'area, oltre ad essere apprezzata dai turisti è anche rinomata per i suoi vini, in particolare la Vernaccia di San Gimignano, che è stato il primo vino italiano a ottenere lo status di denominazione di origine controllata (DOC) nel 1966.

Oltre alla Vernaccia, la zona produce anche vini rossi di alta qualità, tra cui il Chianti Colli Senesi, Rosso di Montepulciano e il Brunello di Montalcino. Inoltre, la zona è famosa per la produzione di olio extravergine di oliva, formaggi, salumi e altre specialità culinarie.

La zona di produzione del Vernaccia di San Gimignano si estende per circa 1.200 ettari e comprende una serie di colline a sud-ovest di Firenze, che vengono coltivate da oltre 200 produttori di vino.

Le uve vengono coltivate in terreni calcarei e argillosi, e il vino ha una struttura decisa, una buona acidità e un aroma floreale.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO