

Bacche di Ginepro

BACCHEGINEPRO.WORDPRESS.COM – 25 FEBBRAIO 2020

Anteprima Vernaccia di San Gimignano 2020: prospettive di una grande annata

Anteprima [Vernaccia di San Gimignano](https://www.baccheGINEPRO.wordpress.com/2020/02/16-19-febbraio-anteprima-vernaccia-di-san-gimignano-2020/) 2020, 16 e 19 febbraio, si è svolta nella nuova e suggestiva location, la Rocca di Montestaffoli, nel centro storico della torreggiante cittadina medioevale.

I produttori hanno presentato a pubblico, operatori e stampa, le nuove annate, Vernaccia di San Gimignano 2019 e Vernaccia di San Gimignano Riserva 2018, che usciranno sui mercati nel corso del 2020, e annate precedenti.

La neopresidente del Consorzio, *Irina Guicciardini Strozzi*, tiene a sottolineare che la Vernaccia è un vino che ha la capacità di reinventarsi. Un vino storico ed identitario, ma non museale. Un vino classico, ma capace di dimostrare la sua attualità, pur avendo alle spalle un bagaglio storico paragonabile a poche altre denominazioni in Italia.

Il dato più importante che emerge dall'Anteprima Vernaccia di San Gimignano 2020 è la conferma del percorso di crescita qualitativo che la Vernaccia di San Gimignano ha intrapreso, e ne sono specchio l'annata 2019 e la Riserva 2018. Buone conferme anche in un'annata difficile e calda come la 2017.





Anteprima Vernaccia di San Gimignano 2020

Andamento delle annate

La vendemmia 2019 è iniziata nella seconda decade di settembre ed anche se ritardata rispetto alla norma, non ha inficiato la qualità e la quantità delle uve. L'annata è stata caratterizzata da un inverno asciutto e da una tarda primavera molto piovosa. La fase vegetativa è iniziata in anticipo a causa delle alte temperature di inizio primavera, ma è stata rallentata dal clima fresco del mese di maggio. La vendemmia, se pur posticipata è stata ottima, con una perfetta maturazione delle uve. Tutto lascia prevedere una grande annata.

La vendemmia 2018 si può definire nella norma, anche se più disomogenea in base alle micro-zone di produzione e alle scelte dei produttori. Chi ha preferito anticipare la raccolta delle uve, per paura delle piogge e delle temperature in calo, propone vini ancora freschi e acidi, mentre chi ha preferito aspettare la fine settembre, propone Riserve di grande struttura.

Caratteristiche delle annate

La Vernaccia di San Gimignano 2019 fa dell'equilibrio e dell'armonia il suo biglietto da visita. Si presenta con una buona carica aromatica, buoni profumi e una bella nota acida. Un'annata caratterizzata da fragranza, verticalità e finezza, anche se per esprimersi completamente avrà bisogno di un ulteriore periodo di affinamento.

La Vernaccia di San Gimignano Riserva 2018 è dotata di grande potenziale. La versione Riserva, per anni proposta senza convinzione nel mercato, acquisisce sempre più un ruolo predominante per definire il territorio. Un bianco di buon peso, strutturato e adatto ad accompagnare tutte le pietanze. L'invecchiamento consente di trovare armonia e portare a termine lo sviluppo aromatico, vario e di pregevole complessità.

Anche le selezioni di annata proposte ai banchi di degustazione rivestono un ruolo importante, in quanto permettono di far capire al consumatore finale le potenzialità della Vernaccia di San Gimignano e quelle di un territorio che per molti anni non è stato considerato a dovere.

I nostri migliori assaggi



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

[Casa alle Vacche](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG 2019 I Macchioni

Il cru della cantina. Gelsomino, pepe nero e mela gialla le note all'olfattiva, grande "piccantezza" al palato che spinge benissimo. Sorso di bella fittezza e persistenza.

[Fattoria Poggio Alloro](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG 2019 Il Nicchiaio

Naso con note balsamiche e fruttate di pesca, mandarino e pompelmo. In bocca corposo con una lieve trama tannica. Sorso piacevole, fresco e finale persistente.

[Il Palagione](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG 2019 Hydra

Naso floreale e fruttato, con note di ginestra, pesca ed albicocca, sul finale erba aromatica. Bocca piacevole ed elegante, con finale lungo.

[Cappella Sant'Andrea](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG 2019 Clara Stella

Naso floreale con note agrumate, zenzero ed erbe aromatiche. Bocca sapida, sorso fresco e floreale, finale fine e di buona persistenza.

[Castello Montaùto, Famiglia Cecchi](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG 2019 Castello Montaùto

Nota fruttata tipica della denominazione ben presente, oltre a mughetto, fico e sfumature tropicali. Sapido e fresco, bocca piacevole, dotato di lunga persistenza.

[La Lastra](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva 2018

L'olfattiva è caratterizzata da toni freschi e fruttati. In bocca caldo e di buon corpo. Sorso sottile e sapido, strutturato ed elegante. Finale fine e di buona persistenza.

[Fattoria Fugnano e Bombereto](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva 2018 Donna Gina

Naso fruttato con note agrumate e fresco. Sorso sapido e fresco. Bocca elegante, con sfumature piccanti e balsamiche, e buona struttura. Lungo nel finale.

[Tenuta Montagnani](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva 2018 Assola

Il cru della cantina. Al naso agrumi, mandorla, susina e zenzero. Bocca ampia, fresca e succosa con note sapide e rimandi marini. Finale profondo di frutto.

[Cesani](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva 2017 Sanice

Naso complesso, frutta, a tratti matura, e sfumature minerali. Piacevole al palato. Sorso con persistente nota sapida. Finale lungo e persistente.

[Il Colombaio di Santa Chiara](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva 2017 L'albereta



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Al naso burro, mandorla e nocciola, mela matura e papaia. In bocca pieno, carnoso ed invitante. Finale saporito, di frutto, e prolungato.

[San Quirico](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva 2017 Isabella

Naso con note erbacee e sfumature agrumate di lime. In bocca strutturato, sapido e fresco. Sorso gustoso ed elegante. Finale persistente.

[Panizzi](#) – Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva 2016

Naso complesso ed importante, fruttato con note di spezie e frutta essiccata. Elegante e morbido al palato, dotato di buona struttura e freschezza. Finale fine e persistente.