



## Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G.



La Vernaccia della cantina La Lastra è un vino che offre profumi freschi e leggermente fruttati e speziati, dotato di una buona struttura e persistenza. Dopo anni di esperienza passati in Toscana come consulenti agronomi, Renato Spanu e la moglie Nadia Betti, con il contributo esterno dell'amico enologo Enrico Paternoster, hanno dato vita al progetto dell'azienda La Lastra: da un piccolo podere in affitto hanno iniziato a produrre una Vernaccia in stile moderno. La zona dove sono impiantati i vigneti che danno vita a questa Vernaccia si trova sulle colline di San Gimignano ed è davvero molto particolare: unica per la presenza di terreni calcarei cavernosi molto superficiali, che apportano a questo vino una caratteristica mineralità e una sapidità molto legata al terroir. Gli impianti, dislocati in quattro lotti, sono piuttosto vecchi e tradizionali, mantenuti e allevati nel più ampio rispetto della natura. Una Vernaccia questa della cantina La Lastra che è il perfetto esempio delle terroir Toscano, ottimo e perfetto per la coltivazione di questo vitigno, minerale e particolare come pochi altri.

Colore Giallo paglierino con sfumature dorate  
Profumo Note floreali di biancospino con sfumature speziate e sentori marini  
Gusto Fresco e pieno, minerale e strutturato, con un finale persistente  
Caratteristiche del vino

Cantina La Lastra  
Denominazione Vernaccia di San Gimignano DOCG  
Tipo di uva Vernaccia 100%  
Regione Toscana  
Gradazione 13%  
Bottiglia 75 cl  
Stile Vino bianco fermo, di medio corpo, morbido e profumato, floreale, minerale e speziato



**Enoteca  
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA  
Tel. 071.33927 - E-mail: [info@enotecadorica.com](mailto:info@enotecadorica.com)  
Enoteca on-line : [www.enotecadorica.com](http://www.enotecadorica.com)