

**SANICE - VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO - DOCG CESANI - IMBOTTIGLIATO  
ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA VINCENZO CESANI - SAN GIMIGNANO - SIENA  
- ITALIA 2006 13,5%**

- Il naso è un bel naso anche se non è un naso da vernaccia di San Gimignano, bensì da pinot grigio o ribolla gialla, comunque da bianco del nord-est italiano
- In bocca è equilibrato e piacevole; la persistenza è quella giusta e la chiusura è bella
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: Caserecce di Gagnano con broccoli, verdure e paillard di salsiccia
- OPINIONE PERSONALE: una vernaccia che per la sua tipologia rappresenta bene il territorio (mineralità e freschezza); non è una vernaccia da aperitivo, o meglio è una vernaccia da abbinare con un primo piatto alle verdure o un secondo piatto non impegnativo. Un vino conviviale con una chiusura piacevolmente amarognola.