

Cusona 1933



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

VILLA CUSONA - *San Gimignano*

Frutto di anni di studi, esperimenti e investimenti, questo vino, moderno ma tipicissimo, vuole essere un'impronta che l'azienda Guicciardini Strozzi lascia al futuro. Tutto il processo produttivo è stato curato e assistito in modo molto attento: a cominciare dalla scelta dei cloni, poi una selezionatissima vendemmia, un periodo di asciugatura e riposo delle uve in particolari cassette disposte e organizzate in locali areati e ventilati. La successiva vinificazione e l'affinamento, anch'essi curati nei minimi dettagli, fanno sì che si ottenga un vino davvero originale, elegante e armonico.

Il packaging trae spunto dall'etichetta originale del 1933.

Uvaggio: 100% Vernaccia di San Gimignano.

Affinamento: parte in barrique di Allier, parte in contenitori diversi.

Colore: paglierino chiaro con leggeri riflessi dorati.

Profumo: fiori di mandorla e frutti tropicali.

Sapore: armonico, gradevole con sentori di banana e vaniglia.

Abbinamenti: carni bianche, pesce e crostacei, arrostiti; formaggi a pasta molle e in generale con i piatti importanti della cucina internazionale.

Temperatura di servizio: 15° C.

Confezione: in cartoni da 6 bordolesi, disponibile anche nel formato **magnum**.



TENUTE GUICCIARDINI STROZZI