



La
VERNACCIA
DI SAN GIMIGNANO
D O C G

Unica, nobile, ribelle
Unique, noble, rebel.

“La missione del Consorzio di Tutela della Vernaccia di San Gimignano DOCG è restituire il giusto valore a un prodotto antico ed autentico: la Vernaccia di San Gimignano, la prima DOC d'Italia.

Il nostro prodotto è il risultato del lavoro di tante aziende di famiglia, che credono fortemente che la vernaccia sia un vitigno generoso e capace di tornare ad essere quello che fin dal 1200 è sempre stato: il dono di una terra straordinaria con il quale produrre un vino bianco inimitabile, presente sulle tavole di papi e di re.

Oggi, dai 730 ettari di vigneti di Vernaccia si ottengono oltre 5 milioni di bottiglie. Per questo il Consorzio vuole riposizionare l'immagine di questo patrimonio autentico ed unico, facendolo conoscere anche al pubblico più giovane, creando sinergie e collaborazioni con i ristoratori e le enoteche del territorio, che possono diventare i nostri primi ambasciatori verso il mondo.

Per creare un connubio indissolubile tra la città di San Gimignano e la sua Vernaccia.”

“The mission of the Consortium for the Protection of Vernaccia di San Gimignano DOCG is to restore the right value to an ancient and authentic product: Vernaccia di San Gimignano, Italy's first DOC.

Our product is the result of the work of many family-run businesses, which firmly believe that Vernaccia is a noble grape variety, capable of returning to what it has always been since 1200: the gift of an extraordinary land, from which to produce an inimitable white wine that has graced the tables of popes and kings.

Today, over 5 million bottles are produced from the 730 hectares of Vernaccia vineyards. This is why the Consortium wants to reposition the image of this authentic and unique heritage, introducing it to a younger audience and creating collaborations and partnerships with local restaurateurs and wine merchants, who can act as our foremost ambassadors to the rest of the world.

To create an indissoluble union between the town of San Gimignano and its Vernaccia.”

LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Vernaccia di San Gimignano 6

BENVENUTI NEL REGNO DELLA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Welcome to the kingdom of Vernaccia di San Gimignano 10

UNICA, NOBILE, RIBELLE

Unique, noble, rebel 14

UN REGNO RICCO DI TESORI

A kingdom full of treasures 20

OLTRE LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Beyond Vernaccia di San Gimignano 24

DEFINIRE I CONFINI PER DARE LUNGA VITA ALLA REGINA

Defining the boundaries to ensure the Queen's longevity 28

LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO WINE EXPERIENCE

The Vernaccia di San Gimignano Wine Experience 30

PALADINI DELLA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

The Paladins of Vernaccia di San Gimignano 32

*“Pensa solo a millenni moltiplicati
per secoli connessi dal tempo senza
fine, io esisto da allora...”*

da “Vi presento Joe Black”
di Martin Brest

*“Just think of millenniums
multiplied by eons compounded
by time without end. I’ve been
around that long...”*

from “Meet Joe Black”
directed by Martin Brest



*“Vi presento
la Regina Bianca”*

“Meet the Queen”



LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO. L'unica Regina Bianca in una terra di Re Rossi.

La storia della nostra protagonista affonda le proprie radici già nel primo Medioevo. Alla fine del Duecento la Vernaccia di San Gimignano appare già in Europa sulle mense dei re, dei papi e dei ricchi mercanti. E lo stesso Dante Alighieri la cita nel canto XXIV del Purgatorio.

"...ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal torso fu, e purga per digiuno le anguille di Bolsena e la Vernaccia..."

Pensate che questo vino fu così tenuto in considerazione dalla famiglia fiorentina dei Medici che il Duca Cosimo I chiese che fosse

reso protagonista tra gli affreschi nella sala più importante della sede del potere di Firenze: il Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio. Ha attraversato le epoche e la letteratura, da Cecco Angiolieri a Dante, da Boccaccio a Geoffrey Chaucer, citato da Francis Scott nei mitici pellegrinaggi del grand tour. La Vernaccia di San Gimignano è figlia della riscoperta degli autoctoni e della ricerca di eleganza e leggerezza, è un vino ancora molto da scoprire.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO. The only Queen in a land of Wine Kings

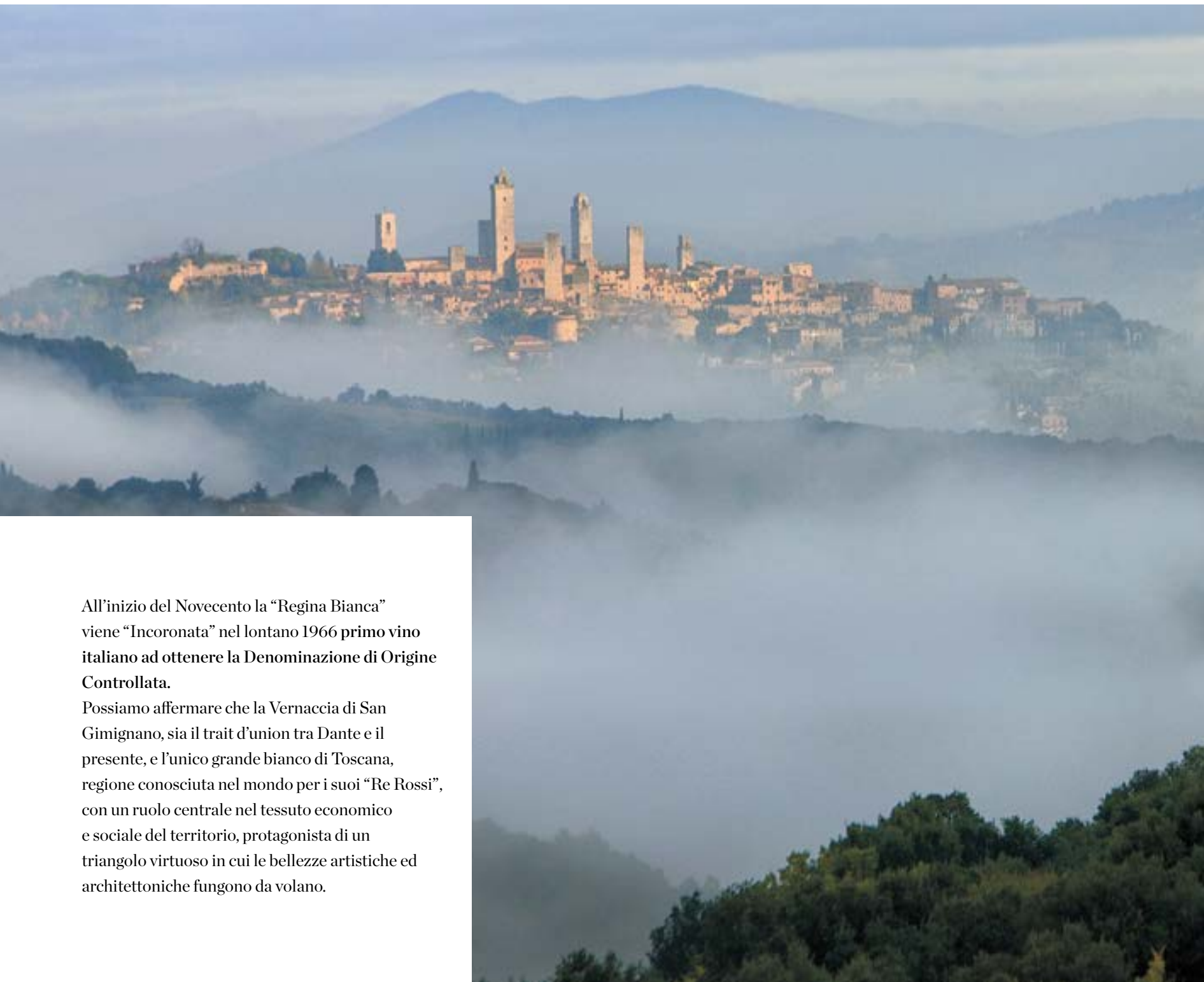
The history of our heroine has its roots in the early Middle Ages.

By the end of the 13th century, Vernaccia di San Gimignano was already appearing in Europe on the tables of kings, popes and rich merchants. Dante himself mentions it in Canto XXIV of the Purgatorio.

"...he held the Holy Church within his arms; of Tours he was, and now by fasting purges Bolsena eels in Vernaccia wine..."

This wine was so highly regarded by the Florentine Medici family that Duke Cosimo I asked for it to be featured in the frescoes of the most important room in the seat of power in Florence: the Salone dei Cinquecento in the Palazzo Vecchio.

It has spanned epochs and literary genres, from Cecco Angiolieri to Dante, from Boccaccio to Geoffrey Chaucer, and was mentioned by



All'inizio del Novecento la "Regina Bianca" viene "Incoronata" nel lontano 1966 **primo vino italiano ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata.**

Possiamo affermare che la Vernaccia di San Gimignano, sia il trait d'union tra Dante e il presente, e l'unico grande bianco di Toscana, regione conosciuta nel mondo per i suoi "Re Rossi", con un ruolo centrale nel tessuto economico e sociale del territorio, protagonista di un triangolo virtuoso in cui le bellezze artistiche ed architettoniche fungono da volano.

Francis Scott in the legendary pilgrimages of the grand tour. Vernaccia di San Gimignano is the product of the rediscovery of native grape varieties and the search for elegance and lightness; a wine that is still yet to be fully discovered.

In the twentieth century, the "our Queen" was "crowned": in 1966, it became the first Italian wine to be awarded the Denominazione di Origine Controllata (DOC). One might say that Vernaccia di San Gimignano is the link between Dante and the present day. It is the only truly great white wine in Tuscany, a region known throughout the world for its "Red Kings", and plays a central role in the economic and social fabric of the region; the protagonist of a virtuous triangle in which artistic and architectural beauty serve as a driving force.

BENVENUTI NEL REGNO DELLA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO.

Stavolta nella cartolina ci siamo finiti proprio dentro. Nella Toscana che ammalia e fa sognare, che cinge tra le sue mura ataviche e conserva, intatto nei secoli, un fascino che altrove si è perso, sorge San Gimignano.

La Via Francigena che attraversa i campi di grano, i boschi e gli oliveti, l'eccellenza dello zafferano. Mille e novecento ettari di vigneti di cui una parte è destinata alla produzione del bianco DOCG, la nostra Regina Bianca, la Vernaccia di San Gimignano.

*“Fare il viaggio
e non innamorarsi
profondamente equivale
a non vivere.
Ma devi tentare, perché
se non hai tentato non
hai mai vissuto.”*

WELCOME TO THE KINGDOM OF VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO.

“To make the journey and not fall deeply in love, well, you haven't lived a life at all. But you have to try, cause if you haven't tried, you haven't lived.”

This time we've ended up right inside the postcard. San Gimignano is located in the enchanting and dreamy Tuscany, which embraces you with its ancient walls and preserves, intact over the centuries, a charm that has been lost elsewhere.

The Via Francigena through wheat fields, woods and olive groves, and exquisite saffron. One thousand nine hundred hectares of vineyards, part of which are devoted to the production of the



Impossibile non innamorarsi profondamente di questi luoghi, di queste colline modellate fin dal periodo del Pleistocene Inferiore. L'estate calda e seccata si alterna ad inverni miti e moderatamente piovosi. I terreni scoscesi destinati alla produzione viticola, collocati ad un'altitudine compresa fra i 200 ed i 400 metri sul livello del mare, si tingono di vari colori nel susseguirsi delle stagioni.

È in questo luogo ricco di storia e di tradizione che la nostra protagonista costruisce la sua vocazione di essere un vino che nasce da un territorio integro che non accetta o subisce compromessi, nobile ma al tempo stesso ribelle, perché è il bianco che non ti aspetti.



DOCG white wine, our Queen, Vernaccia di San Gimignano.

It is impossible not to fall deeply in love with these places, with these hills that have been shaped since the Lower Pleistocene period. Hot, dry summers alternate with mild, moderately rainy winters. The steep slopes used for wine production, situated at an altitude of between 200 and 400 metres above sea level, take on different shades of colour throughout the seasons.

Here, in a place full of history and tradition, our protagonist has built her reputation as a wine that comes from an unspoiled land that neither accepts nor suffers compromise, noble but at the same time rebellious: for this is the white wine you don't expect.



UNICA, NOBILE, RIBELLE.

“Fiducia, responsabilità, assumersi il peso delle scelte e dei sentimenti, passare il resto della vita tenendo fede a questi e soprattutto non ferire l’oggetto del tuo amore”

Vi parlerò di lei, l'unica denominazione Toscana declinabile al femminile e delle regole che ha accettato per mantenersi inalterata nel tempo, giovane per sempre senza trucchi o baratti. Così recita il suo disciplinare che ne prevede solo due tipologie della DOCG, la Vernaccia di San Gimignano e la Vernaccia di San Gimignano Riserva.

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati che si accentuano con l'invecchiamento. Il suo profumo fine, delicato con sentori fruttati e floreali in età giovanile. Ma è con l'affinamento e l'invecchiamento che sviluppa il caratteristico sentore minerale di pietra focaia.

La sua unica zona di produzione è compresa esclusivamente nel territorio del Comune di San Gimignano. Il nettare, prodotto in vigneti composti per almeno l'85% dal vitigno Vernaccia di San Gimignano, può comunque



UNIQUE, NOBLE, REBEL.

“Trust, responsibility, taking the weight for your choices and feelings, and spending the rest of your life living up to them. And above all, not hurting the object of your love.”

Let me tell you about her, the only Tuscan appellation that can be referred to as ‘feminine’, and about the rules she has accepted in order to remain unchanged over time, forever young without gimmicks or compromises. The regulations, which provide for only two types of DOCG wine, Vernaccia di San Gimignano and Vernaccia di San Gimignano Riserva, state the following:

Pale straw-yellow coloured wine with golden highlights that become more pronounced with age. The perfume is fine and delicate, with fruity, floral scents when the wine is young. As it matures and ages, it develops the characteristic mineral scent of flint.

Its production area is exclusively within the territory of the Municipality of San Gimignano. It must be produced in vineyards composed of at least 85% Vernaccia di San Gimignano vines, but may include a maximum content of 15% of other non-aromatic white grape varieties suitable for cultivation in the Region of Tuscany.

The use of the following grape varieties is not permitted: Traminer, Muller Turgau, or sweet varieties such as Moscato Bianco, Malvasia

Vernaccia di San Gimignano is also remarkable at the table

Its rebellious character does not prevent it from enhancing many gastronomic pairings. It finds its natural place in Mediterranean cuisine; it is excellent with pasta dishes made with white sauces and vegetables, with fresh and medium-aged cheeses and with risottos, especially those with saffron, of which San Gimignano historically produces an important PDO.

It is also perfect with fish dishes, and the Riserva version is outstanding when paired with white meats, from poultry to pork. The optimal serving temperature is 8°-10°C for the vintage and 12°-14°C for the Riserva.

accogliere una presenza massima del 15% di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

Non è consentito l'impiego dei vitigni nordici come: Traminer, Muller Turgau, o dolciastrici come Moscato Bianco, Malvasia di Candia, Malvasia Istriana, Incrocio Bruni 54. È concesso ai vitigni Sauvignon e Riesling di concorrere nella misura massima (da soli o congiuntamente) del 10%. La resa per ettaro non deve superare i 9.000 kg; la vinificazione delle uve e l'affinamento e l'imbottigliamento del vino devono avvenire all'interno dell'area di produzione.

La Vernaccia di San Gimignano sorprende anche a tavola

Il suo carattere ribelle non la limita nell'esaltare molti abbinamenti gastronomici. Trova una sua naturale collocazione nella cucina mediterranea; è ottima con primi piatti a base di salse bianche e verdure, con formaggi freschi e di media stagionatura, con i risotti, in particolare con quello allo zafferano, di cui a San Gimignano si produce storicamente una importante DOP.

Perfetto anche il connubio con piatti a base di pesce e nella tipologia Riserva, è un vino sorprendente se abbinato alle carni bianche, dal pollame al maiale. La temperatura di servizio ottimale è di 8°-10°C per la tipologia annata e 12°-14°C per la Riserva.



di Candia, Malvasia Istriana and Incrocio Bruni 54. Sauvignon and Riesling may be included up to a maximum (either alone or together) of 10%.

The per-hectare yield must not exceed 9,000 kg; the vinification of the grapes and the refinement and bottling of the wine must take place within the production area. Vintage Vernaccia di San Gimignano is a fresh wine, pleasant to drink in hot summers, but it maintains the key characteristic of the vine, that of producing white wines with longevity, which evolve as they mature. And this is why some producers release it on the market after several months, sometimes calling it 'Selezione', which can also be produced from a cru.

The best grapes selected at the time of harvest are destined for the Vernaccia di San Gimignano Riserva. For this wine, the production regulations require a minimum ageing period of 11 months from 1 January following the harvest, including at least 3 months in the bottle before being released for consumption. The regulations allow the producers free choice and creativity during this stage, so they can use steel or cement tanks or wooden barrels.

La **Vernaccia di San Gimignano** di annata è un vino fresco, piacevole da bere nelle calde estati, ma mantiene la caratteristica del vitigno, quella di produrre vini bianchi longevi che evolvono con l'affinamento. Ed è per questo che alcuni produttori la fanno uscire sul mercato dopo diversi mesi, chiamandola talvolta 'Selezione', che può essere anche prodotta da un cru. Le migliori uve selezionate al momento della vendemmia sono destinate a lei, la Vernaccia di



San Gimignano Riserva. Per lei il disciplinare di produzione prevede un periodo di affinamento minimo non inferiore a 11 mesi a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, di cui almeno 3 in bottiglia prima dell'immissione al consumo. Per questa fase il disciplinare lascia libera scelta e creatività ai produttori, che possono quindi utilizzare contenitori in acciaio, cemento o legno.

170 Aziende con 750 ettari di vigneti iscritti a Vernaccia di San Gimignano, garantiscono oggi una produzione stabile nel tempo. Il loro sforzo congiunto permette di produrre circa 5 milioni di bottiglie all'anno che, per quota parte pari al 52%, vengono indirizzate verso il mercato estero. La Regina Bianca vola ed è apprezzata negli Stati Uniti, Germania, Svizzera, Inghilterra, Giappone, Olanda, Belgio, Canada, Danimarca, Svezia.

L'altra metà del prodotto sarà presente sulle tavole del mercato nazionale italiano, di cui circa il 40% venduto sul territorio di San Gimignano (nella ristorazione locale e tramite il canale della vendita diretta in azienda e nei wine shop aziendali nel centro di San Gimignano), il 30% in Toscana ed il restante 30% nel resto d'Italia.

170 companies with 750 hectares of vineyards dedicated to Vernaccia di San Gimignano now ensure consistent and sustainable production. Their combined effort produces around 5 million bottles per year, 52% of which are destined for the foreign market. Vernaccia di San Gimignano is known and appreciated in the United States, Germany, Switzerland, the UK, Japan, the Netherlands, Belgium, Canada, Denmark and Sweden.

The other half of the bottles go to the Italian domestic market, of which about 40% are sold in the San Gimignano area (in local restaurants and through direct sales at the farm and in the farm's wine shops in San Gimignano town centre), 30% in Tuscany and the remaining 30% in the rest of Italy.



UN REGNO RICCO DI TESORI

La storia del vino a San Gimignano è tutta da scoprire

Strano ma vero, ma la storia del vino a San Gimignano non finisce qui, anzi continua, perché da secoli se ne produce di ottimo; e non solo Vernaccia. La produzione di vino rosso, come del resto dell'ottimo vinsanto, è sempre stata altrettanto significativa.

Per secoli la produzione e la vendita del vino hanno rappresentato per questa terra, la principale attività agricola ed economica, così che, nella metà degli anni 60, è stato formulato il relativo disciplinare di produzione che si pone l'obiettivo di dare visibilità e regolamentazione ai Vini Rossi, al Vinsanto e al Rosato di produzione autoctona. Il rischio di percorrere strade già affollate è stato però nel tempo ripagato dal ritorno che i vini rossi

hanno saputo e stanno dando ai loro produttori, la denominazione "San Gimignano" prevede la possibilità di produrre vini di nove tipologie diverse.

Ampia libertà è concessa nell'utilizzo delle forme di allevamento della vite tradizionali in Toscana ed esclude tutte le forme di allevamento espanse perché incompatibili con l'ambiente collinare e il clima submediterraneo del territorio ed in coerenza con la filosofia adottata per tutti i prodotti della terra di origine.



A KINGDOM FULL OF TREASURES

The history of wine in San Gimignano is waiting to be discovered



Strange but true, but the history of wine in San Gimignano does not end here, indeed it continues, because for centuries excellent wines have been produced; and not only Vernaccia. The production of red wine, as well as the excellent Vin Santo, has always been equally important.

For centuries the production and sale of wine have been the main agricultural and economic activity in this area, leading in the mid-1960s to the formulation of production standards aimed at regulating and giving greater visibility to locally produced red wines, Vin Santo and rosé. The risk of moving into an already crowded market has, however, been repaid over time by the return that red wines have given and continue to give to their producers; the "San Gimignano" denomination permits the production of nine different types of wine.

Ample freedom is granted in the use of traditional forms of vine cultivation in Tuscany, while excluding all large-scale forms of cultivation, both because they are incompatible with the hilly environment and sub-Mediterranean climate of the area

80.000 bottiglie ogni anno sono prodotte dalle varie Aziende che compongono il panorama produttivo ma, contrariamente a quanto avviene per la Vernaccia di San Gimignano, in questo caso la percentuale maggiore 80% del prodotto è destinato al mercato interno mentre una il restante

20% segue l'export verso Germania, USA, Olanda, Belgio, Giappone, Svizzera, Inghilterra, Danimarca, Canada.



and to remain in keeping with the philosophy adopted for all "land of origin" products. 80,000 bottles are produced each year by the various companies that make up the production landscape but, in contrast to Vernaccia di San Gimignano, in the case of red wine, 80%

is destined for the domestic market, while the remaining 20% is exported to Germany, the USA, the Netherlands, Belgium, Japan, Switzerland, the UK, Denmark and Canada.



OLTRE LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

La tipologia “Rosso” è prodotta con uve Sangiovese per un minimo del 50%, al quale è possibile aggiungere un massimo del 40% di uno o più dei vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero e fino ad un massimo del 15% di altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.

E non solo, si aggiungono, cinque tipologie diverse di rosso che prevedono l'indicazione dei seguenti vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero; per rivendicare in etichetta tali tipologie la produzione dei vini deve avvenire con un minimo dell'85% del vitigno utilizzato.

La tipologia Rosato deve essere invece prodotta con lo stesso uvaggio della tipologia Rosso: Sangiovese per un minimo del 50%, fino ad un massimo del 40% dei vitigni Cabernet

Abbinamenti a tutto pasto

Tutti i vini rossi all'interno della nostra denominazione si presentano alla vista con un rosso rubino con tendenza al granato e sono di facile abbinamento con salumi, formaggi, primi piatti a base di salse strutturate e al tartufo, con tutte le carni rosse cucinate nei più svariati modi e con i funghi, in particolare ai porcini.

Il Rosato è l'ideale per un abbinamento con primi piatti dai sapori delicati a base di verdure e con le carni bianche.

Ed infine, la tipologia Vinsanto, tradizionalmente abbinata a dolci a pasta compatta e nella pasticceria secca. Molto interessanti sono anche gli abbinamenti con frutta secca e con formaggi stagionati accompagnati da confetture e miele.



BEYOND VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

The “Rosso” (red) type is produced using a minimum of 50% Sangiovese grapes, to which a maximum of 40% of one or more of the following varieties may be added: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero and up to a maximum of 15% of other non-aromatic red varieties suitable for cultivation in the Region of Tuscany.

In addition, there are five different types of red wine that require the inclusion of the following grape varieties: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah and Pinot Noir. In order for these types of wine to be labelled as such, they must be produced with a minimum of 85% of the selected grape variety.

The “Rosato” (rosé) type must be produced using the same blend as the Rosso: a minimum of 50% Sangiovese, up to a maximum of 40% Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero, alone or combined, and up to a maximum of 15% other non-aromatic red grape varieties suitable for cultivation in the Region of Tuscany.

Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero, da soli o congiuntamente e fino ad un massimo del 15% di altri vitigni a bacca rossa non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.

Il Vinsanto prevede l'utilizzo di Trebbiano Toscano per un minimo del 30%, Malvasia del Chianti per un massimo del 50%, Vernaccia di San Gimignano per un massimo del 20%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Toscana per un massimo del 10%.

Le "Vinsantaie" sono il luogo sacro dove riposano le uve per il vinsanto, seguendo un tramando che passa di padre in figlio fin dalla metà del 1300.

Il Vinsanto Occhio di Pernice deve essere prodotto utilizzando il vitigno Sangiovese per un minimo del 50%, mentre per l'altro 50% possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.



Vin Santo requires a minimum content of 30% Trebbiano Toscano, a maximum of 50% Malvasia del Chianti and a maximum of 20% Vernaccia di San Gimignano. A maximum of 10% of other white grape varieties suitable for cultivation in Tuscany may also be used. The "Vinsantaia" is the hallowed place where the grapes for Vin Santo are stored, following a tradition handed down from generation to generation since the middle of the 14th century.

Vin Santo Occhio di Pernice must be produced using a minimum of 50% Sangiovese grapes, while the other 50% may be made up of other grape varieties suitable for cultivation in the Region of Tuscany.



Pairings for the whole meal

All the red wines within our denomination have a ruby red colour, verging on garnet, and are an ideal accompaniment for cured meats, cheeses, pasta dishes with rich sauces or truffles, all red meats cooked in a variety of ways and mushrooms, especially porcini mushrooms.

Rosato is ideal for pairing with delicately flavoured vegetable-based pasta dishes and with white meats.

Finally, the Vin Santo type is traditionally paired with firm, compact desserts and biscotti. Pairings with dried fruit and mature cheeses accompanied by preserves and honey are also excellent.

DEFINIRE I CONFINI PER DARE LUNGA VITA ALLA REGINA

*“Ora tu pensa: un pianoforte. I tasti iniziano.
I tasti finiscono. Tu sai che sono 88, su questo nessuno può
fregarti. Non sono infiniti, loro. Tu, sei infinito, e dentro quei
tasti, infinita è la musica che puoi fare”*

Alessandro Baricco



Per rinfrancare lo spirito nasce negli anni '70 il **Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano**. Fin dagli inizi il Consorzio persegue tre scopi fondamentali: valorizzazione e tutela, della denominazione, ricerca e sviluppo della qualità dei vini.

I successi si susseguono; nel 1993 ottiene il riconoscimento della DOCG per la Vernaccia di San Gimignano e nel 1996 il riconoscimento della Denominazione San Gimignano Rosso DOC, divenuta nel 2012 San Gimignano DOC, includendo anche le tipologie “Rosato” e “Vin Santo”.

Nel 2012, anno del quarantesimo anniversario dalla sua fondazione, il Consorzio ha ottenuto l'ErgaOmnes, che significa l'estensione dei compiti istituzionali nei confronti di tutti gli utilizzatori della denominazione, soci e non soci, attribuendo a questi ultimi l'obbligo della contribuzione per le attività consortili.

DEFINING THE BOUNDARIES TO ENSURE THE QUEEN'S LONGEVITY

“Take a piano. The keys begin. The keys end. You know there are 88 of them, no one can argue with that. They are not infinite. You are infinite, and on those keys, the music you can make is infinite”

Alessandro Baricco

The Vernaccia di San Gimignano Wine Consortium was founded in the 1970s to refresh the spirit of the wine. Since its inception, the Consortium has pursued three fundamental agendas: the enhancement and protection of the designation, research and development of wine quality.

Successes followed; in 1993 it obtained the DOCG recognition for Vernaccia di San Gimignano and in 1996 the recognition of the San Gimignano Rosso DOC denomination, which became San Gimignano DOC in 2012,

also including the Rosato” and “Vin Santo” types.

In 2012, which marked the 40th anniversary of its foundation, the Consortium obtained ErgaOmnes, which means the extension of its institutional tasks to all users of the denomination, members and non-members, giving the latter the obligation to contribute to the consortium's activities.



LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO WINE EXPERIENCE

La Regina vi apre le porte della sua Rocca

Il luogo per entrare in contatto direttamente con la Vernaccia di San Gimignano, non solo quindi per mezzo della degustazione, ma anche attraverso una conoscenza e un contatto emozionale con essa, è il centro di divulgazione **“La Vernaccia di San Gimignano Wine Experience”**, collocato nel punto più alto e centrale della città: la Rocca di Montestaffoli.

Il vino è strumento di cultura, tradizione, scienza, modernità; tutto quello che si racchiude in un bicchiere di Vernaccia di San Gimignano. I secoli di storia, la pratica agronomica ed enologica, l'arte e il territorio, inteso come comunità di uomini che agiscono sulla loro terra, la disegnano, custodiscono e tramandano.

Ogni sala del primo piano de **“La Vernaccia di San Gimignano Wine Experience”** ha un suo tema: la storia secolare della Vernaccia di San Gimignano, i suoi poeti, il territorio, l'agricoltura, la vendemmia e il processo di vinificazione. Tutti questi temi sono raccontati attraverso un susseguirsi di immagini, luci, suoni, voci, video, ologrammi, visori con filmati a 360°.

Il piano terreno è adibito ad accogliere l'esperienza diretta: la degustazione con un'ampia offerta di masterclass (Superior Wine Tasting, Top Masterclass, Easy Wine Tasting a seconda del numero dei vini e degli abbinamenti gastronomici, salumi e formaggi del territorio) e semplici degustazioni al bicchiere.



THE VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO WINE EXPERIENCE

The Queen opens the doors of her fortress to you

The best place to directly experience Vernaccia di San Gimignano, not only by tasting it but also by getting to know it and emotionally engaging with it, is the **“Vernaccia di San Gimignano Wine Experience”** centre, located in the highest and most central point of the town: the Rocca di Montestaffoli.

Wine is an expression of culture, tradition, science and modernity, all of which can be found in a glass of Vernaccia di San Gimignano. Centuries of history, agronomic and oenological practice, art and territory - defined as a community of people who work on their land, shape it, preserve it and pass it on.

Each room on the first floor of **“La Vernaccia di San Gimignano Wine Experience”** has its own theme: the centuries-old history of Vernaccia di San Gimignano, its poets, the territory, agriculture, the grape harvest and the wine-making process. All these themes are explored through a series of images, lights, sounds, voices, videos, holograms and 360° film displays.

The ground floor is dedicated to hands-on experiences: tastings with a wide variety of master classes (Superior Wine Tasting, Top Masterclass, Easy Wine Tasting, depending on the number of wines and food pairings, local cured meats and cheeses) and simple tastings by the glass.

PALADINI DELLA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

I produttori della Vernaccia di San Gimignano uniti in un Consorzio di tutela

Il Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano, ha in questi anni operato una politica di rilancio, sapendo reinventare, modernizzare, aggiornare i prodotti che rappresentano la Vernaccia di San Gimignano ed il mondo dei Rossi di San Gimignano, due facce della stessa medaglia. Facendo appassionare i cuori di coloro che incontrano questo territorio ed i frutti del suo raccolto.

THE PALADINS OF VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Vernaccia di San Gimignano producers united in a consortium for the protection of the wine

In recent years, the Vernaccia di San Gimignano Wine Consortium has implemented a policy of re-launching, reinventing, modernising and updating the products that represent Vernaccia di San Gimignano and the Rossi di San Gimignano range, which are two sides of the same coin. Capturing the hearts of all those who experience this territory and the fruits of its harvest.





Regione Toscana



CONSORZIO DEL VINO
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Tel. +39 0577 940108
Fax +39 0577 942088
info@vernaccia.it

www.vernaccia.it