



IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

Denominazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG

Vitigni: 100% Vernaccia di San Gimignano

Coltivazione: biologica certificata

Terreno: sabbie del Pliocene superiore localmente argillose che danno suoli di medio impasto profondi e calcarei.

Altitudine: 360-400 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità ceppi per ettaro: 5500

Resa vino: 55/60 hl/ha

Numero bottiglie: 7.000

Vendemmia: da fine settembre, primi di ottobre. Selezione e raccolta a mano delle uve.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata. Affinamento su feccia nobile per 18/20 mesi in cemento con batonnage periodici.

Prima annata prodotta: 2010

Temperatura di servizio: 12°C

Alcol: 13,5% vol.

CAMPO DELLA PIEVE



IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA
Loc. San Donato, 1
53037 San Gimignano SI, Italia

Tel. +39 0577 942004
+39 0577 941282

www.colombaiosantachiara.it
info@colombaiosantachiara.it

P.I. 01043380524

Caratteristiche organolettiche: Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino. Al naso si presenta complesso e aromatico, con note agrumate e floreali in primo piano. Al palato è sapido, denso e profondo. Si distingue per il portamento elegante e rigoroso.

Abbinamenti: formaggi freschi o semi stagionati, zuppa ribollita con cipolla fresca e olio extra vergine di olica, risotto di pesce o di funghi.