



IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

Denominazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG

Vitigni: 100% Vernaccia di San Gimignano

Coltivazione: biologica certificata

Terreno: suoli tufacei, scheletro di calcare cavernoso

Altitudine: 280-330 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi per ettaro: 5500

Resa: 50/55 hl/ha

Numero bottiglie: 7000

Vendemmia: da fine settembre. Selezione e raccolta a mano delle uve

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere

Fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni in botti di rovere. Affinamento 12 mesi in botti di rovere 70% e in cemento 30%. Una volta assemblato rimane 8 mesi in cemento e 12 mesi in bottiglia.

Prima annata prodotta: 2008

Temperatura di servizio: 12°- 14° C

Alcol: 13,5% vol.

L'ALBERETA



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: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta avvolgente con note di albicocca ben armonizzate con la componente balsamica dovuta all'equilibrato affinamento in legno. Al palato mostra grande struttura, sostenuta da un'acidità vibrante e vivace. Adatto a un lungo invecchiamento.

Abbinamenti: Tagliolini allo zafferano, pesce al forno, coniglio alla Vernaccia.