



IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

Denominazione: Chianti Colli Senesi DOCG Riserva

Vitigni: 80% Sangiovese 20% Canaiolo

Coltivazione: biologica certificata

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

Altitudine: 330-390 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità ceppi per ettaro: 5500

Resa vino: 50 hl/ha

Numero bottiglie: 6000-7000

Vendemmia: vendemmia effettuata a mano a partire dalla prima settimana di ottobre

Vinificazione: macerazione 12-15 giorni sulle bucce in cemento. Affinamento in barrique per 24 mesi poi in acciaio

Prima annata prodotta: 2003

Temperatura di servizio: 18°C

Alcol: 13.5%vol.

IL PRIORE



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 rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta complesso con note di visciola e di pepe. In bocca pieno ed elegante dal tannino complesso e profondo.

Abbinamenti: pasta e fagioli con cotiche di maiale e parmigiano reggiano, grigliata di carne (sia bianca che rossa), filetto di manzo con funghi trifolati.