



IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

- Denominazione:** San Gimignano rosso DOC riserva
Vitigni: 100% Sangiovese
Coltivazione: biologica certificata
Terreno: suoli a medio impasto, ricchi in scheletro e calcare
Altitudine: 330-360 m s.l.m.
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità ceppi per ettaro: 5500
Resa vino: 50 hl/ha
Numero bottiglie: 2000
Vendemmia: vendemmia effettuata a mano a partire da inizio -
metà ottobre
Vinificazione: fermentazione in cemento, macerazione di 15
giorni sulle bucce. Affinamento in legno piccolo 24 mesi e in
bottiglia per 8 mesi
Prima annata prodotta: 2001
Temperatura di servizio: 18°C
Alcol: 14% vol.

COLOMBAIO



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 rubino con riflessi granato. Naso speziato con note di frutta matura. Palato morbido e persistente.

Abbinamenti: cacciagione in umido, bistecca alla Fiorentina, stracotto di vitello.