



# IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

**Denominazione:** Toscana IGT Rosato

**Vitigni:** 100% Sangiovese

**Coltivazione:** biologica certificata

**Terreno:** suoli a medio impasto, ricchi in scheletro e calcare

**Altitudine:** 350 m s.l.m.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità ceppi per ettaro:** 5500

**Resa vino:** 55/60 hl/ha

**Numero bottiglie:** 2000

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

**Vinificazione:** breve macerazione pellicolare per 4-6 ore in pressa. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento 7 mesi in acciaio sulla feccia nobile

**Prima annata prodotta:** 2009

**Temperatura di servizio:** 12°C

**Alcol:** 13.5%vol.

# CREMISI



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

Tel. +39 0577 942004  
+39 0577 941282

[www.colombaiosantachiara.it](http://www.colombaiosantachiara.it)  
[info@colombaiosantachiara.it](mailto:info@colombaiosantachiara.it)

P.I. 01043380524

**Caratteristiche organolettiche:** colore cremisi. Al naso fresco e fruttato con note di fragola e lampone. In bocca vivace e teso con finale salino ed equilibrato.

**Abbinamenti:** crudité di carne o di verdure, pasta al pomodoro fresco e basilico, frittata con verdure di stagione ed erbe aromatiche