



IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

Denominazione: Chianti Colli Senesi DOCG

Vitigni: 90% Sangiovese 10% Merlot

Coltivazione: biologica certificata

Terreno: i vigneti da cui provengono le uve per questo vino risiedono in terreni di diversa origine e struttura. Si passa da terreni sabbiosi ricchi in scheletro e fossili a terreni profondi di medio impasto con presenza di ciottoli

Altitudine: 283-350 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità ceppi per ettaro: 5500

Resa vino: 55/60 hl/ha

Numero bottiglie: 13.000

Vendemmia: vendemmia effettuata a mano a partire da inizio ottobre.

Vinificazione: macerazione 10 -12 giorni sulle bucce in acciaio e cemento. Affinamento in cemento e per il 25% in legno piccolo.

Prima annata prodotta: 2009

Temperatura di servizio: 18°C

Alcol: 13,5% vol.

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

CAMPALE



Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino. Naso fruttato con note di lamponi e fragola. In bocca è piacevole, fresco, fruttato e di grande bevibilità. Avvolgente al palato, rotondo e morbido

Abbinamenti: salumi e formaggi stagionati, zuppa di farro, arista al profumo di rosmarino o roast beef all'inglese