



IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

Denominazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG

Vitigni: 100% Vernaccia di San Gimignano

Coltivazione: biologica certificata

Terreno: vigneti che 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: 250-360 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità ceppi per ettaro: 5500

Resa vino: 55/60 hl/ha

Numero bottiglie: 40000

Vendemmia: effettuata a mano a partire dalla terza decade di settembre. Selezione e raccolta a mano delle uve

Vinificazione: pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura controllata in tini di cemento e acciaio inox. Rimane sulla feccia nobile fino a inizio marzo

Prima annata prodotta: 2003

Temperatura di servizio: 12°C

Alcol: 13% 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

SELVABIANCA



Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi che virano sul verde. Al naso si presenta netto con profumi di frutta a polpa bianca, mela, lime, mugugno, timo e limoncino. Al palato è teso, vibrante e fresco, caratterizzato da una sapidità incisiva. Lungo e deciso sul finale.

Abbinamenti: pasta fresca con ragù bianco, misto fritto di terra o di mare, pollo arrosto con patate.