



IL COLOMBAIO
DI SANTACHIARA

CAMPALE



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, ad altitudini che variano dai 280 - 350 metri sopra il livello del mare. Si passa da terreni sabbiosi ricchi in scheletro e fossili a terreni profondi di medio impasto con presenza di ciottoli.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità ceppi per ettaro: 5000

Resa vino: 55/60 hl/ha

Vendemmia: effettuata a mano a partire da inizio ottobre. Selezione e raccolta a mano delle uve.

Vinificazione: Fermentazione e macerazione 10 giorni in acciaio e cemento, affinamento 12 mesi 50% in cemento, 50% fra barrique di terzo passaggio e botte grande.

Prima annata prodotta: 2009

Numero bottiglie: 13.000

Temperatura di servizio: 18° C

Alcool: 13,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino. Note di frutti rossi al naso, succoso e croccante al palato. Ottimo equilibrio fra struttura e acidità con tessiture tanniche ben delineate.

Abbinamenti: salumi e formaggi stagionati, primi e secondi piatti di carne.

IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA
Loc. San Donato, 1 53037 San Gimignano SI, Italia
Tel. +39 0577 942004
www.colombaiosantachiara.it
info@colombaiosantachiara.it
P.I. 01043380524