



IL COLOMBAIO
DI SANTACHIARA

CREMISI



Denominazione: Toscana IGT Rosato

Vitigni: 100% Sangiovese

Coltivazione: biologica certificata

Terreno: il vigneto da cui proviene questo vino risiede ad un'altitudine di circa 350 metri sopra il livello del mare. Il terreno presenta suoli a medio impasto, ricchi in scheletro e calcare.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità ceppi per ettaro: 5000

Resa vino: 55/60 hl/ha

Vendemmia: effettuata a mano a partire dalla prima settimana di ottobre. Selezione e raccolta a mano delle uve.

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice e breve macerazione a freddo in pressa. Fermentazione e affinamento in acciaio sulla feccia nobile fino all'imbottigliamento.

Prima annata prodotta: 2009

Numero bottiglie: 6.000

Temperatura di servizio: 12° C

Alcool: 13,5% vol.

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

Abbinamenti: crudità di verdure o carne, aperitivi a base di formaggi freschi e salumi, primi piatti leggeri, zuppa di pesce.

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