



IL COLOMBAIO
DI SANTACHIARA

IL PRIORE



Denominazione: Chianti Colli Senesi DOCG Riserva

Vitigni: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

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 330 - 360 metri sopra il livello del mare. Il terreno è composto da sabbie del Pliocene superiore localmente argillose che danno suoli di medio impasto profondi e calcarei.

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 15 giorni in acciaio e cemento, affinamento 24 mesi in barrique di secondo passaggio.

Prima annata prodotta: 2003

Numero bottiglie: 4.000

Temperatura di servizio: 18° C

Alcool: 13,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta complesso e balsamico con note di visciola e di pepe. In bocca pieno ed elegante dal tannino complesso e profondo.

Abbinamenti: Primi piatti, carni rosse e arrostiti, cacciagione e formaggi a media stagionatura.

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