



IL COLOMBAIO
DI SANTACHIARA

L'ALBERETA



Denominazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG

Vitigni: 100% Vernaccia di San Gimignano

Coltivazione: biologica certificata

Terreno: il vigneto da cui proviene questo vino risiede ad un'altitudine variabile dai 250 ai 280 metri sopra il livello del mare. Il terreno, ricco in scheletro di calcare cavernoso, presenta suoli tufacei.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità ceppi per ettaro: 5000

Resa vino: 55/60 hl/ha

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

Vinificazione: macerazione pellicolare a ciocca intera. Pressatura soffice a grappolo intero. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in botte grande. Affinamento sulla feccia nobile: un anno in legno, 6 mesi in cemento. Un anno in bottiglia.

Prima annata prodotta: 2008

Numero bottiglie: 7.000

Temperatura di servizio: 12° - 14°C

Alcool: 13,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Vernaccia di grande carattere, affilata e pura nei rimandi aromatici, dalla presa decisa al palato, scattante, ritmata, giustamente complessa, con preziose note minerali e acidità che le garantiscono un sicuro avvenire.

Abbinamenti: tartare, carpacci, pesce al forno, carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati, zuppe, risotti, fritto di terra o di mare, carni e arrosto.

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