



IL COLOMBAIO
DI SANTACHIARA



CAMPALÉ

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 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.