



IL COLOMBAIO
DI SANTACHIARA

COLOMBAIO

DENOMINAZIONE IGT Toscana Rosso

VITIGNI 100% Sangiovese

COLTIVAZIONE Biologica certificata

TERRENO Vigneti da terreni di diversa origine e struttura, ad altitudini che variano dai 330 - 360 metri sopra il livello del mare. Il terreno è composto suoli a medio impasto ricchi in scheletro e calcare.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

DENSITÀ CEPPI PER ETTARO 5000

RESA 50 hl/ha

VENDEMMIA Effettuata a mano a partire da inizio ottobre. Selezione e raccolta a mano delle uve.

VINIFICAZIONE Fermentazione e macerazione di 20 giorni in acciaio e cemento, affinamento 24 mesi in barriques nuove. Un anno in bottiglia.

PRIMA ANNATA PRODOTTA 2001

NUMERO BOTTIGLIE 3.300

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

ALCOOL 14% vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore rosso intenso, dai riflessi granati per il lungo invecchiamento. Naso complesso e armonico con note di tabacco e spezie. In bocca carnoso, avvolgente e profondo dal finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI Primi piatti, carni rosse e arrosti, formaggi a media stagionatura, cacciagione in particolare cinghiale in umido.

