



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 55-60 hl/ha

VENDEMMIA 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 Crudité di verdure o carne, aperitivi a base di formaggi freschi e salumi, primi piatti leggeri, zuppa di pesce.