



IL COLOMBAIO
DI SANTACHIARA



IL PRIORE

DENOMINAZIONE Chianti Colli Senesi DOCG Riserva

VITIGNI 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

COLTIVAZIONE Biologica certificata

TERRENO I vigneti 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 CEPI 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 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 arrosti, cacciagione e formaggi a media stagionatura.