



IL COLOMBAIO
DI SANTACHIARA



CAMPO DELLA PIEVE

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 330 - 360 metri sopra il livello del mare. Il terreno sabbioso è ricco in scheletro e fossili, con suoli profondi di medio impasto e calcarei.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

DENSITÀ CEPPI PER ETTARO 5000

RESA 55-60 hl/ha

VENDEMMIA Selezione e raccolta a mano a partire dalla terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice a grappolo intero. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di cemento e anfora. Affinamento per 12 mesi sulla feccia nobile.

PRIMA ANNATA PRODOTTA 2010

NUMERO BOTTIGLIE 8.000

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°C

ALCOOL 13,5% vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo paglierino. Al naso si presenta complesso e aromatico, con note agrumate e floreali in primo piano. Al palato è sapido, denso e profondo. Si distingue per il portamento elegante e rigoroso.

ABBINAMENTI Tartare, carpacci, formaggi freschi o semi stagionati, zuppe, risotti, fritto di terra o di mare, carni bianche e arrosto.