



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 vino: 55/60 hl/ha

Vendemmia: effettuata a mano a partire dalla terza decade di settembre. Selezione e raccolta a mano delle uve.

Vinificazione: macerazione pellicolare a ciocca intera. Pressatura soffice a grappolo intero. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di cemento. Affinamento per 18 mesi sulla feccia nobile.

Prima annata prodotta: 2010

Numero bottiglie: 7.000

Temperatura di servizio: 12°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.

IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA

Loc. San Donato, 1 53037 San Gimignano SI, Italia

Tel. +39 0577 942004

www.colombaiosantachiara.it

info@colombaiosantachiara.it

P.I. 01043380524