



IL COLOMBAIO
DI SANTACHIARA

SELVABIANCA



Denominazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG

Vitigni: 100% Vernaccia di San Gimignano

Coltivazione: biologica certificata

Terreno: i vigneti da cui provengono le uve per questo vino risiedono in terreni di diversa origine e struttura, ad altitudini che variano dai 250 - 360 metri sopra il livello del mare. Si passa da terreni sabbiosi ricchi in scheletro e fossili a terreni profondi di medio impasto.

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 a temperatura controllata in tini di cemento e acciaio inox. Affinamento sulla feccia nobile fino all'imbottigliamento.

Prima annata prodotta: 2003

Numero bottiglie: 58.000

Temperatura di servizio: 12°C

Alcool: 13% vol.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi che virano sul verde. Una Vernaccia nitida, fresca, minerale, in equilibrio tra frutto e fiore sin dal primo naso. Si presenta con profumi di frutta a polpa bianca, mela, lime, mughetto, timo e limoncino. Al palato è teso, vibrante e fresco, caratterizzato da una sapidità incisiva. Lungo e deciso sul finale.

Abbinamenti: tartare, carpacci, primi piatti leggeri, 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