



## IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

**Denominazione:** Vernaccia di San Gimignano DOCG

**Vitigni:** 100% Vernaccia di San Gimignano

**Coltivazione:** biologica certificata

**Terreno:** vigneti che da cui provengono le uve per questo vino risiedono in terreni di diversa origine e struttura. Si passa da terreni sabbiosi ricchi in scheletro e fossili a terreni profondi di medio impasto con presenza di ciottoli

**Altitudine:** 250-360 m s.l.m.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità ceppi per ettaro:** 5500

**Resa vino:** 55/60 hl/ha

**Numero bottiglie:** 40000

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

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura controllata in tini di cemento e acciaio inox. Rimane sulla feccia nobile fino a inizio marzo

**Prima annata prodotta:** 2003

**Temperatura di servizio:** 12°C

**Alcol:** 13% vol.

IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA  
Loc. San Donato, 1  
53037 San Gimignano SI, Italia

Tel. +39 0577 942004

+39 0577 941282

[www.colombaiosantachiara.it](http://www.colombaiosantachiara.it)

[info@colombaiosantachiara.it](mailto:info@colombaiosantachiara.it)

P.I. 01043380524

# SELVABIANCA



**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino con riflessi che virano sul verde. Al naso si presenta netto con profumi di frutta a polpa bianca, mela, lime, mugghetto, timo e limoncino. Al palato è teso, vibrante e fresco, caratterizzato da una sapidità incisiva. Lungo e deciso sul finale.

**Abbinamenti:** pasta fresca con ragù bianco, misto fritto di terra o di mare, pollo arrosto con patate.