



IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

Denominazione: IGT Toscana rosso

Vitigni: 100% Cabernet Franc

Coltivazione: biologica certificata

Terreno: suolo sabbioso, ricco di fossili e calcare

Altitudine: 360 m s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot

Densità ceppi per ettaro: 5000

Resa vino: 25 hl/ha

Numero bottiglie: 1300

Vendemmia: vendemmia effettuata a mano a partire da inizio -metà ottobre

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in cemento, macerazione di 15giorni sulle bucce. Affinamento di 18 mesi in barrique di primo passaggio per il 70% e di secondo passaggio per il 30%. Gli ultimi 8 mesi avvengono in bottiglia.

Prima annata prodotta: 2018

Temperatura di servizio: 18°C

Alcol: 14% vol.

BACICOLO



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

Tel. +39 0577 942004
+39 0577 941282
www.colombaiosantachiara.it
info@colombaiosantachiara.it

P.I. 01043380524

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso e profondo. Naso complesso con note di erbe aromatiche e spezie. Al palato è dinamico e vitale, profondo nel sorso con tannini morbidi e ben equilibrati con la struttura del vino.

Abbinamenti: carni rosse sia alla griglia che in umido. Formaggi dalla media alla lunga stagionatura.