



IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA

Denominazione: IGT Toscana passito

Vitigni: Vernaccia, Trebbiano, Malvasia

Coltivazione: biologica certificata

Terreno: sabbie del Pliocene superiore localmente argillose che danno suoli di medio impasto profondi e calcarei

Altitudine: 350 - 390 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità ceppi per ettaro: 5500

Resa vino: 70/90 q./ha

Numero bottiglie: 500 - 700

Vendemmia: all'inizio di settembre si selezionano i grappoli migliori contrassegnandoli e lasciandoli sulla vite. La raccolta, fatta rigorosamente a mano, avviene dalla seconda decade di ottobre e le uve vengono poi messe ad appassire sui graticci.

Vinificazione: ammostamento delle uve appassite.

Affinamento: in caratelli da 50/70 litri per 5 anni.

Prima annata prodotta: 2003

IGT TOSCANA PASSITO



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 giallo ambrato.

Profumo intenso con importanti sentori di uva passa e fichi secchi. Al palato risulta grasso, nervoso e di piacevole lunghezza.

Abbinamenti: pasticceria secca, cioccolato fondente, formaggi saporiti (blu, erborinati).