



IL COLOMBAIO
MONTERIGGIONI



SAN CIRINO

CHIANTI COLLI SENESI

Indicazione di Origine Controllata e Garantita

UVAGGIO:

Sangiovese, canaiolo

CARATTERISTICHE VITICOLE:

Le viti sono allevate a guyot e cordone speronato, i terreni sono franco-argillosi. Nel mese di agosto viene effettuato il diradamento dei grappoli.

RESA DI UVA/Ha:

50/60 quintali di uva per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA:

Ottobre. La vendemmia avviene manualmente in cassette.

VINIFICAZIONE:

La fermentazione alcolica viene condotta a 28°C di temperatura con sistemi di delestage giornalieri. La fase di macerazione ha una durata variabile in funzione dell'annata.

INVECCHIAMENTO:

Blend 50% acciaio e 50% botte di rovere

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Regala all'olfatto delicati aromi amarena, violetta ribes e fragola; al gusto si presenta morbido, equilibrato e avvolgente.

ABBINAMENTI:

Primi e secondi piatti di carne, grigliate, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 °C