



IL COLOMBAIO
MONTERIGGIONI

VINSANTO DEL CHIANTI

RISERVA

Indicazione di Origine Controllata



UVAGGIO:

Vitigni a bacca bianca autoctoni 100%

CARATTERISTICHE VITICOLE:

Le viti sono allevate a Guyot in terreni collinari con di medio impasto, su base di alberese, dopo un accurata gestione del verde e diradamento dei grappoli. La vendemmia avviene manualmente nel mese di ottobre e successivo appassimento per 90 giorni.

RESA DI UVA/Ha:

50 quintali di uva per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA:

Inizi ottobre, manualmente in cassette.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Macerazione a freddo, soffice pressatura delle uve e fermentazione in caratelli di rovere per 48 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

12 mesi

DEGUSTAZIONE

Da colore ambrato, denso e concentrato. Al naso note di uva passa, fichi secchi, noce, miele, seguite da sentori di datteri, albicocche secche, frutta candita. AL palato scorza di agrumi, datteri, canditi e spezie con finale di erbe aromatiche, retrogusto con rimandi tostati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12/14 °C