

SANTA LIBERATA

CHIANTI D.O.C.G.

Il Chianti Santa Liberata nasce dall'assemblaggio di Sangiovese, con un percentuale che varia tra il 90% e il 95% a seconda delle annate, con Canaiolo nero e Colorino tutti provenienti da vigneti di proprietà situati in Cerreto Guidi. Viene effettuata una attenta selezione dei vigneti aziendali dove la resa per ettaro è ben più bassa rispetto al disciplinare di produzione. Vino molto ben equilibrato al palato con una buona trama tannica che gli dona profondità e dolcezza nel finale. Si accompagna a carni rosse, in umido e piatti tipici toscani.

The Chianti Santa Liberata is the blending of Sangiovese, with a percentage that varies between 90% and 95% depending on the vintage, with black Canaiolo and Colorino all from our vineyards located in Cerreto Guidi. We make a careful selection of the vineyards where the yield per hectare is far lower than the product specification. Wine very well balanced on the palate with a good tannic structure that gives it depth and sweetness in the finish. Excellent with red meats, stews and Tuscan dishes.



Zona di produzione/*Origin:*
Cerreto Guidi – Toscana – Italy

Esposizione dei vigneti/*Vineyard exposition:*
Collinare sud/*Hill South*

Altitudine/*High:* 120 m s.l.m.

Vitigni/*Grapes:*
Sangiovese – Canaiolo - Colorino

Forma di allevamento/*Nursing System:*
Cordone speronato/*Cordon*

Tipo di suolo/*Soil type:*
Argilloso/*Clay*

Periodo di vendemmia/*Harvesting:*
seconda metà di Settembre/*Second half of September*

Vinificazione/*Vinification:*
Fermentazione ed affinamento in vasche di cemento
Fermentation and aging in concrete tanks

Numero di bottiglie/*Nr. of Bottles:*
7000

Grado alcolico/*Alcohol:*
13% vol.

Temperatura di servizio: 16 - 18%

Az.Ag. Santa Liberata – Via V. Veneto, 96 – 50050 Cerreto Guidi (FI) – Italy

Tel/Fax +39 0571558831 – info@agriturismocolombaia.it