

Colombaia

I.G.T. ROSSO TOSCANA SANGIOVESE

Il Colombaia Rosso nasce dall'assemblaggio tra Sangiovese e Canaiolo nero provenienti da vigneti di nostra proprietà situati in Cerreto Guidi. Fermenta ed affina in vasche di cemento. L'unione tra i due vitigni dona al Colombaia intensi profumi fruttati e floreali. Al palato il vino si presenta fresco e con una buona persistenza gustativa. Vino da tutto pasto, ottimo con formaggi freschi e salumi.

Wine made from a selection of Sangiovese and Canaiolo grapes from our vineyards located in Cerreto Guidi. Fermented and aged in cement tanks. The blending between the two varieties gives the Colombaia intense fruity and floral aromas. On the palate the wine is fresh and with good persistence. Wine for every meal, excellent with fresh cheeses and Tuscan ham, salami, sausages.



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

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

Altitudine/*High:* 100 m s.l.m.

Vitigni/*Grapes:*
Sangiovese – Canaiolo

Forma di allevamento/*Nursing System:*
Archetto/*Arch*

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:*
10000

Grado alcolico/*Alcohol:*
13% vol.

Temperatura di servizio:*16 -18% C.*

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

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