

Colombaia

I.G.T. BIANCO TOSCANO TREBBIANO

Il Colombaia Bianco è il frutto di una selezione di Trebbiano proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà e con un'età media di oltre cinquanta anni. Vitigno autoctono e storico delle nostre zone il Trebbiano dona al Colombaia caratteristiche note agrumate. Al palato si presenta con una spiccata acidità e bella struttura. Vino da tutto pasto, ottimo con formaggi freschi, piatti a base di leguminose e pesce in genere.

The Colombaia Bianco is the result of a selection of Trebbiano from our vineyards located in Cerreto Guidi and with an average age of over fifty years. Indigenous and historic grape variety, our Trebbiano gives the Colombaia known characteristics of the grape. On the palate it has a marked acidity and fine structure technique. Wine for every meal, excellent with fresh cheese, legumes and fish.



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

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

Altitudine/*High:* 50 m s.l.m.

Vitigni/*Grapes:*
Trebbiano

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

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

Periodo di vendemmia/*Harvesting:*
Prima settimana di Ottobre/First week of October

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: 10 – 12%