

Nom	Colombaio Rosso
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Il Colombaio di Santa Chiara
Appellation	IGT Toscana
Cépages	100% sangiovese
Pourcentage d'alcool	13,50% vol

Description

Autrefois, le souhait de chaque vigneron était de faire un bon vin : c'était le résultat passionnel qui unissait le vigneron à sa vigne.

"Chez "Il Colombaio di Santa Chiara". Ces liens existent encore de nos jours entre mes vignes et moi-même. Mon père Mario m'a transmis cette passion. Il m'a appris que le vin est produit par la terre, qu'il peut éventuellement être amélioré au chai, mais pas modifié! Les secrets de l'excellence de mes vignes sont un traitement correct de la terre (sans pesticides), une attention constante à la vigne, tandis que les raisins grandissent, suivie d'une sélection rigoureuse et manuelle pendant la vendange".
Alessio Logi.

Être témoin et interprète d'un terroir, c'est la philosophie claire qui a inspiré Colombaio di Santa Chiara. De cet idéal, le travail se joint à une philosophie spécifique : obtenir le meilleur des raisins typiques toscans et délivrer leur pleine expression.

Le Colombaio Rosso présente une couleur rouge rubis aux reflets grenat. Au nez, des arômes complexes et harmonieux avec des notes de fruits mûrs, de tabac et d'épices. En bouche, il est doux et persistant.

Servir sur	pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Les vignobles reposent sur des sols mixtes, riches en pierres et en calcaire, à 300–360 mètres d'altitude.
Rendement	50 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vinification	Fermentation et macération pendant 20 jours en acier et en ciment.
Elevage	24 mois en barriques.
Production	3.300 bouteilles
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 93

