

Naam	Colombaio Rosso
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Il Colombaio di Santa Chiara
Appellatie	IGT Toscana
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcoholpercentage	13,50% vol
Omschrijving	Vroeger was de wens van iedere wijnmaker om goede wijn te maken: goede wijn was het passionele resultaat die de wijnmaker en zijn wijnmaker verenigde.

Bij "Il Colombaio di Santa Chiara" bestaat de link die mezelf aan de wijngaard verbindt nog steeds. Mijn vader Mario heeft me deze passie overgebracht. Hij leerde me dat wijn gemaakt werd door het terroir en dat ze in de kelder wel verbeterd kunnen worden maar niet kan veranderen. Het geheim dat schuilt achter de kwaliteit van mijn wijngaarden is de correcte behandeling van de grond zonder pesticides, een constante controle van de wijngaard zolang de druiven rijpen. Hierna volgt natuurlijk een strenge manuele selectie tijdens de oogst.

Alessio Logi.

De Colombaio Rosso heeft een robijnrode kleur met granaatachtige tinten. In de neus complexe en harmonieuze aroma's met tonen van rijp fruit, tabak en specerijen. In de mond is hij zacht en persistent.

Serveren bij stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong De wijngaarden liggen op gemengde, steen- en kalkrijke bodems op 300–360 meter hoogte.

Opbrengst 50 hl/ha

Druiventeelt Biologisch

Vinificatie Fermentatie en maceratie gedurende 20 dagen in staal en cement.

Opvoeding 24 maanden in barriques.

Productie 3.300 flessen

Recensentscores Eric Guido, Vinous: 93

