



COLOMBAIO BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TOSCANA BIANCO



VITIGNI: 40% Trebbiano, 40% Malvasia,
20% Chardonnay / Sauvignon / Pinot Bianco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

LOCALITÀ: Il Colombaio Bianco nasce nelle vigne della cantina in
Loc. Cornia, che si sviluppano a 450 metri sul livello del mare.

TERRENO: Il vigneto da dove nasce questo vino è il più ricco di
argille alternate sempre da massi di alberese e arenarie calcaree.

ESPOSIZIONE: Sud Est

VENDEMMIA: Primi giorni di Settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: Il Colombaio Bianco nasce con
una macerazione pellicolare, per conferire una forte personalità e
piccati sentori varietali. Segue una pressatura soffice e la
fermentazione alcolica a temperatura controllata. L'affinamento
di circa 6 mesi viene svolta per un 50% in acciaio inox e 50% in botti
grandi di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino intenso, finemente
profumato e persistente con un leggero sapore di vaniglia.

ALCOL: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

PRODUZIONE TOTALE: 3.000 bottiglie