LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Chianti Colli Senesi Campale
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Il Colombaio di Santa Chiara
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Chianti
Cépages	merlot, 90% sangiovese
Alcohol percentage	99,99% 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.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	San Gimignano
Rendement	-
Viticulture	Biologique
Vendange	fin septembre, début octobre
Vinification	fermentation classique, macération pendant 12 jours, m
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc. 13,5% vol.
Production	20.000 bouteilles 0,75