



# IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA



Giampiero, Alessio e Stefano Logi



Esclusiva Italia  
(no PI, LI)

85.000

● 4 ha: Sangiovese, Merlot  
● 8 ha: Vernaccia

**\*\* Coltura Biologica \*\***

2019	Vernaccia di San Gimignano DOCG « Selvabianca » (0,375)	Bianco	Secco	
2019	Vernaccia di San Gimignano DOCG « Selvabianca »	Bianco	Secco	
2017/18	Vernaccia di San Gimignano DOCG « Campo della Pieve »	Bianco	Secco	2018 a esaurimento 2017
2017/18	Vernaccia di San Gimignano DOCG « Campo della Pieve » <b>Magnum</b>	Bianco	Secco	su prenotazione; 2018 a esaurim. 2017
2016/17	Vernaccia di San Gimignano DOCG « L'Albereta »	Bianco	Secco	2017 a giugno 2020
2016/17	Vernaccia di San Gimignano DOCG « L'Albereta » <b>Magnum</b>	Bianco	Secco	su prenotazione; 2017 a giugno 2020
2019	Rosato Toscana IGT « Cremisi »	Rosato	Secco	marzo 2020
2018	Chianti Colli Senesi DOCG « Campale »	Rosso	Secco	2018 a esaurimento 2017
2017	Chianti Colli Senesi DOCG « Campale »	Rosso	Secco	
2016	Chianti Colli Senesi DOCG Riserva « Il Priore »	Rosso	Secco	2016 a esaurimento 2015
2015	Chianti Colli Senesi DOCG Riserva « Il Priore »	Rosso	Secco	
2015/16	San Gimignano Rosso DOC Riserva « Il Colombaio »	Rosso	Secco	2016 a esaurimento 2015
	Grappa di Vinacce di Vernaccia di San Gimignano (0,50)	Bianco	Secco	
	Grappa di Vinacce di Vernaccia di San Gimignano Riserva (0,50)	Bianco	Secco	su prenotazione

## STILE E TENACIA

“i vini sono molto precisi e rispecchiano un territorio di eccezione, in cui la mineralità della Vernaccia, a tratti torbata, si fonde magistralmente con la particolare freschezza del frutto.” - Guida AIS Vitae 2020

“Proprietà della famiglia Logi da circa mezzo secolo, il Colombaio di Santa Chiara ha iniziato a cambiare marcia da pochi anni, indirizzandosi, con sempre maggiore consapevolezza, verso una più decisa ricerca della qualità. Poco meno di una dozzina di ettari vitati costituiscono il nucleo aziendale, con la vernaccia a dominare tra i vitigni presenti... In un paio di anni le Vernaccia della famiglia Logi hanno impresso un'accelerazione formidabile verso i vertici della tipologia. Prima stella del tutto meritata.” - Guida Espresso vini d'Italia 2015

“un percorso capace di unire l'identità territoriale con la qualità del vino” - Marina Alaimo, The Internet Gourmnet, ott 2017

“Il prodotto eccellente è fatto di tanti piccoli accorgimenti, ci ha ripetuto Alessio, e le sue parole acquistano significato a ogni passo della nostra visita. Nelle vigne altamente parcellizzate si alternano sabbie plioceniche, argille e calcare: la scelta dei vitigni (e dei cloni) più adatti, la raccolta manuale e le vinificazioni separate permettono di ottenere il miglior risultato da ogni appezzamento.” - Guida Slow Wine 2020



### Vernaccia di San Gimignano DOCG « Selvabianca »

- 🍇 Vernaccia 100%
- 🌿 5-40 anni
- 🕒 Pigiadirasatura soffice; breve macerazione a freddo; fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
- 🍷 40.000
- 🕒 oltre 5 anni
- 🍽️ Insalate di pesce, frittate, primi piatti con verdure e carne. Non servire troppo fredda.
- 🍷 Una Vernaccia equilibrata tra frutto essenziale, florealità e una sapidità spinta, territorio vero e mano sapiente.
- ❤️ Il piglio deciso.



### Vernaccia di San Gimignano DOCG « Campo alla Pieve »

- 🍇 Vernaccia 100%
- 🌿 14 anni
- 🕒 Pigiadirasatura soffice; breve macerazione a freddo; fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
- 🍷 6.000
- 🕒 5-8 anni
- 🍽️ Pesci al forno, guazzetti di molluschi e conchiglie, carni lievi. Non servire troppo fredda.
- 🍷 Floreale, agrumato, fresco, elegante, sapido, reattivo, bocca di trascinate nervosità e persistenza; aggiunge il tocco da vero cru ad un profilo già superiore per classe e profondità.
- ❤️ La personalità.



### Vernaccia San Gimignano Riserva DOCG « L'Albereta »

- 🍇 Vernaccia 100%
- 🌿 10 anni
- 🕒 Pigiadirasatura soffice; breve macerazione a freddo; fermentazione a temperatura controllata in acciaio; affinamento in botte grande per 8 mesi.
- 🍷 6.000
- 🕒 6-10 anni
- 🍽️ Pesci e crostacei nobili, carni rosse delicate, formaggi a media stagionatura.
- 🍷 Vernaccia di grande carattere, affilata e pura nei rimandi aromatici, dalla presa decisa al palato, scattante, ritmata, giustamente complessa, con preziose note minerali e acidità che le garantiscono un sicuro avvenire.
- ❤️ La complessità.



### Rosato Toscana IGT « Cremisi »

- 🍇 Sangiovese 100%
- 🌿 15 anni
- 🕒 Vendemmiato a mano; fermentazione e affinamento in acciaio.
- 🍷 2.000
- 🕒 2-3 anni
- 🍽️ Aperitivo, pizze, pesce arrosto, formaggi freschi, salame toscano.
- 🍷 Colore cremisi. Al naso fresco e fruttato con note di fragola e lampone. In bocca vivace e teso con finale salino ben equilibrato.
- ❤️ La golosità.



### Chianti Colli Senesi DOCG « Campale »

🍇 Sangiovese 90%, Merlot 10%

👉 7-40 anni

🕒 Raccolta manuale, fermentazione a cappello emerso con rimontaggi e delestage in vasche d'acciaio a temperatura controllata, affinamento in cemento.

🍷 13.000

👉 3-5 anni

👉 Primi piatti con sughi delicati, carni senza intingoli, merende.

☑ Un Chianti Colli Senesi divertente e snello, con un'enorme voglia di dribblare piatti e piatti e di portarvi appagati senza pesantezza in fondo al pranzo (o alla merenda...).

♥ La "beverinità".



### Chianti Colli Senesi DOCG Riserva « Il Priore »

🍇 Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

👉 20-40 anni

🕒 Raccolta manuale, macerazione di 7 giorni, affinamento parte in legno e parte in cemento.

🍷 6.000

👉 10 anni

👉 Carni rosse e arrostiti, cacciagione e formaggi a media stagionatura.

☑ Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta complesso e balsamico con note di visciole e di pepe. In bocca pieno ed elegante dal tannino complesso e profondo.

♥ Bersi il senese.



### San Gimignano Rosso DOC Riserva « Il Colombaio »

🍇 Sangiovese 100%

👉 40 anni

🕒 Vendemmiato a mano; fermentazione in acciaio e affinamento in legno.

🍷 5.000

👉 5-10 anni

👉 Formaggi stagionati, cinghiale in umido, gran pezzo alla toscana.

☑ Colore rosso intenso, dai riflessi granati con il lungo invecchiamento. Naso complesso e armonico con note di tabacco e spezie. In bocca carnoso e avvolgente, dal finale lungo e persistente.

♥ La serietà.



### Grappa di Vinacce di Vernaccia di San Gimignano

🍇 Vinacce di Vernaccia 100%

🕒 Distillazione a vapore in selezione entro le 24 ore successive alla svinatura; impianto di tipo discontinuo con colonne in rame a basso grado. Grappa Bianca proveniente dalla distillazione delle vinacce di Vernaccia. Le vinacce sono distillate fresche, a poche ore dalla svinatura. Il Maestro distillatore per ogni cotta effettua personalmente il taglio delle teste e delle code.

☑ Finemente profumata, si pone con garbo e misura, equilibrata, senza inutili scodate alcoliche.

♥ Il tratto distinto.



### Grappa di Vinacce di Vernaccia di San Gimignano Riserva

🍇 Vinacce di Vernaccia 100%

🕒 Distillazione a vapore in selezione entro le 24 ore successive alla svinatura; impianto di tipo discontinuo con colonne in rame a basso grado. Grappa Riserva proveniente dalla distillazione delle vinacce di Vernaccia. Le vinacce sono distillate fresche, a poche ore dalla svinatura. Il Maestro distillatore per ogni cotta effettua personalmente il taglio delle teste e delle code.

☑ Ampia, vigorosa, tende alla complessità, sorso impeccabile, confortevole, mai urlato.

♥ L'importanza.