LA COLOMBARA

Vino frizzante Rosso amabile



TIPOLOGIA

Vino frizzante rosso AMABILE

VITIGNI PRINCIPALI

Uve vocate alla frizzantatura

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle regioni nord e centro Italia

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Dopo la macerazione a contatto con le bucce, segue la pressatura soffice e la fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.
La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Rosso acceso con riflessi violetti; perlage leggero e vivace.

OLFATTO

Piacevole bouquet floreale e fruttato con note frutti rossi e sentori vinosi di uva fresca.

GUSTO

Caratterizzato da un a spiccata morbidezza, bilanciata da un'ottima acidità. In bocca lascia un piacevole retrogusto di piccoli frutti rossi e bacche.

ABBINAMENTI

Ben si adatta a pastasciutte con sughi di carne, piatti succulenti a base di carne, arrosti ed ai salumi tipici Emiliani. La versione amabile accompagna egregiamente i dolci secchi e la pasticceria della tradizione modenese.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

[Emiliana (75 cl)], [8% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)