COLOMBELLO

Vino bianco

TIPOLOGIA

Vino bianco fermo abboccato

VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca bianca

AREA DI PRODUZIONE

Uve italiane provenienti in particolare dalle regioni Veneto ed Emilia

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale.

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

Pressatura soffice e 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.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO

Piacevolmente fresco con note fruttate e floreali.

GUSTO

Ben bilanciato, caratterizzato da una legera morbidezza, lascia una piacevole sensazione vellutata seppur con una buona freschezza.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, ottimo con antipasti leggeri, crostacei, formaggi freschi.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

6-8°C

GRADO ALCOLICO

10,5% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [10,5% 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)