LA COLOMBARA

# Vino frizzante Bianco amabile




**TIPOLOGIA**

Vino frizzante bianco 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**

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.
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**

Giallo paglierino tenue; perlage leggero e vivace.

**OLFATTO**

Naso delicato con note di fiori 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 bacche e uva spina.

**ABBINAMENTI**

Ideale come vino a tutto pasto, ma eccellente con antipasti e primi piatti a tendenza dolce, come pasta con sugo verdure, frutti di mare e crostacei, formaggi morbidi e verdure grigliate.

**CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

8-10°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)