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)