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

[Frizzante 150cl ( 150 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)