COLOMBELLO

# Vino rosato

**TIPOLOGIA**

Vino rosato fermo abboccato

**VITIGNI PRINCIPALI**

Uve italiane a bacca rossa

**AREA DI PRODUZIONE**

Uve italiane provenienti dalle regioni Nord-Est dell'Italia.

**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**

Breve macerazione e 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**

Rosato intenso con riflessi porpora

**OLFATTO**

Fresco e vinoso con profumi di frutti rossi freschi, fragoline e uva spina.

**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**

8-10°C

**GRADO ALCOLICO**

11% vol

[Bordolese standard ( 75 cl )], [11% 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)