



COLOMBELLO

## Vino rosso

### TIPOLOGIA

Vino rosso 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, profumi e tannini morbidi.

### COLORE

Rosso vivace con riflessi violacei

### OLFATTO

Fresco e vinoso con profumi di frutta rossa matura, ciliegia, leggere note erbacee.

### GUSTO

Ben bilanciato, morbido e sapido, lascia una piacevole sensazione vellutata in bocca.

### ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, ottimo con piatti semplici a base di carne rossa, arrosti, bianche, salumi, formaggi freschi e di media stagionatura.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

14-16°C

### GRADO ALCOLICO

11% vol



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

Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)



Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)