



COLOMBELLO

Vino rosso

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo abboccato

VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca rossa

AREA DI PRODUZIONE

Uve italiane provenienti in particolare dalle regioni Veneto, Emilia and Puglia

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

10,5% vol



[Bordolese standard (75 cl)], [10,5% vol]

