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)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

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