LA COLOMBARA

Vino frizzante Bianco secco

TIPOLOGIA

Vino frizzante bianco SECCO

VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca bianca vocate alla frizzantatura, in particolare Trebbiano

AREA DI PRODUZIONE

Uve italiane provenienti in particolare dalle regioni Veneto ed Emilia.

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

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.

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

Giallo paglierino tenue; perlage leggero e vivace.

OLFATTO

Naso delicato con note di fiori e sentori vinosi di uva fresca.

GUSTO

Secco e pieno, armonico e ben equilibrato, piacevolmente fresco.

ABBINAMENTI

Ideale come vino a tutto pasto, ma eccellente con antipasti, piatti di pasta, frutti di mare e crostacei, formaggi e verdure grigliate.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

GRADO ALCOLICO

10% vol

[Frizzante 150cl (150 cl)], [10% 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)