



San Colombano

SAN COLOMBANO D.O.C.
VINO ROSSO "FERMO"

Vino rosso fermo e secco

Annata: 2022

Uvaggio: Croatina 30-45%; Barbera 25-40%
e Uva Rara 5-15%.

Formato bottiglie: 0,75 lt

Vigneto

Allevamento: Guyot e Pergola Alta

Terreno: di medio impasto, principalmente argilloso

Altitudine: 120-150 m.s.l.m.

Esposizione impianto: Sud, Sud-Ovest

Vendemmia

Manuale in cassetta

Fermentazione in: vasche in acciaio inox

Tecnica di macerazione: 15-20 giorni con rimontaggio

Affinato in: serbatoi di acciaio inox e cemento

Durata dell'invecchiamento: 18 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Note di degustazione

Rosso rubino intenso vivace con riflessi porpora, è abbastanza consistente e limpido. I profumi si presentano vinosi e fruttati con sentori anche di speziatura piacevolmente delicata. Il sapore è secco, caldo e abbastanza morbido, i tannini eleganti sono amalgamati a una piacevole sapidità di corpo è equilibrato. La struttura è adeguata e abbastanza armonico, nel finale, le note vinose si mescolano alla frutta e donano un'armonica beva.

Abbinamenti

Consigliato con primi piatti con sughi di carne, arrostiti di carni bianche e rosse, gorgonzola.

Alcohol: 13%

Bottiglie prodotte: 20.000