



San Colombano

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

Vino rosso frizzante 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: 6-10 giorni con rimontaggio

Affinato in: serbatoi di acciaio inox

Durata dell'invecchiamento: 8 mesi

Note di degustazione

Rosso rubino intenso, limpido con una leggera schiuma e tonalità decisa. Il profumo è ben marcato, delicato e persistente, note vinose molto piacevoli accompagnano sentori di piccoli frutti rossi e marasca.

Il gusto è persistente, forte, corposo con un finale morbido e piacevolmente appetitoso per la vivacità.

Nel finale, le note vinose si mescolano alla frutta e donano un'armonica beva.

Abbinamenti

Consigliato con salumi, salsicce, diverse omelette, risotti, casoela, "busecca" e formaggio Grana Lodigiano.

Alcohol: 12%

Bottiglie prodotte: 10.000