

## SAN COLOMBANO DOC RISERVA

**Denominazione:** Denominazione di Origine Controllata.

**Uvaggio:** 45% Barbera, 40% Croatina  
15% Uva Rara.

**Regione:** Lombardia.

**Produzione:** 15000 bottiglie.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso, riflessi porpora

**Profilo aromatico:** presenta un profilo aromatico ampio e complesso.

Spiccano sentori di frutti rossi maturi, ciliegia e frutti di bosco accompagnati da sentori tostati caratteristici del passaggio in legno.

In bocca presenta un tannino delicato e morbido, vanigliato.

Vino di grande struttura, vigoroso ed avvolgente.

Vino adatto all'invecchiamento in bottiglia anche oltre i 10 anni.

### VINIFICAZIONE TECNICA ENOLOGICA

Le migliori uve raccolte e selezionate rigorosamente a mano, trasportate velocemente in cantina per preservarne tutte le caratteristiche organolettiche, vengono vinificate con le moderne tecnologie di cantina.

Una volta diraspate e pigiate le uve fermentano per circa 15/20 giorni ad una temperatura di circa 20°C, successivamente vengono separati vino e vinacce (svinatura).

Il vino prodotto viene stoccato in cisterne per 60/90 giorni dove avviene la fermentazione **malolattica**, in seguito il prodotto viene messo in barrique di rovere dove matura per minimo 12 mesi.

Durante la permanenza in legno si effettua il **batonnage**.

Successivamente affina per altri 12 mesi minimo in botti d'acciaio e post imbottigliamento per 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

### NOTE E ABBINAMENTI

**Gradazione:** 14,5 % Vol.

**Acidità:** 5.8

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

**Abbinamenti:** carni rosse, selvaggina da pelo.



PANIZZARI

*Panizzari*

