

SAN COLOMBANO DOC

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata.

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

Regione: Lombardia.

Produzione: 60000 bottiglie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso, riflessi violacei.

Profilo aromatico: Presenta un profilo aromatico di buona complessità dove si esalta il sentore di mora. In bocca presenta un tannino morbido, giovane di ottima beva esaltato anche dalla caratteristica bollicina.

Vino di buona struttura, sapido, piacevole, brioso.

Vino adatto al consumo entro 1 anno.

VINIFICAZIONE TECNICA ENOLOGICA

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

Una volta diraspate e pigiate le uve fermentano per circa 8 giorni ad una temperatura di circa 20°C, successivamente vengono separati vino e vinacce **svinatura**.

Il vino prodotto viene stoccato in cisterne dove avviene la fermentazione **malolattica**, in seguito il prodotto finito viene affinato circa sei mesi in cisterne di acciaio prima della rifermentazione in autoclave dove il vino diventa frizzante.

NOTE E ABBINAMENTI

Gradazione: 12,5 % Vol.

Acidità: 5.8

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Abbinamenti: carni rosse, salumi.



PANIZZARI

Panizzari

