




VITICOLTORE INDIPENDENTE = 100% UVE PROPRIE
 Vino rosso vivace, per rifermentazione naturale in bottiglia, ottenuto da uve Barbera, Croatina e Uva Rara raccolte nelle nostre vigne. Accompagna piacevolmente i classici piatti della cucina lombarda.
DELLE 6500 BOTTIGLIE PRODOTTE QUESTA E' LA N° 5884
L. 2.0 NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE-VETRO CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA

DENOMINAZIONE	San Colombano Rosso DOC
TERRENI	Vigneti di proprietà situati nelle migliori zone collinari, di diversa tessitura e composizione. Densità d'impianto da 5000 a 8600 piante/ettaro, senza concimazioni di produzione.
VITIGNI	45% Barbera, 40% Croatina, 10% Uva Rara e 5% Merlot
VENDEMMIA	Manuale, intorno alla fine di settembre.
VINIFICAZIONE	Macerazione a 26° per 8/10 giorni, con delicati rimontaggi giornalieri.
CARATTERISTICHE	Viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia. Il modesto residuo zuccherino gli permette una leggera rifermentazione in bottiglia. Produzione media di 6/8000 bottiglie annue.
COLORE	Rosso rubino con riflessi porpora.
PROFUMO	Vinoso, franco, caratteristico con note di piccoli frutti rossi.
SAPORE	Ricco, fragrante, con un tannino esuberante comunque tipico e piacevole.
CONSERVAZIONE MEDIA	3/4 anni
TENORE ALCOOLICO MINIMO	12,5°
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° C
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI	Tipico vino prodotto in zona che ben accompagna i classici piatti della cucina lombarda.