



San Colombano

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

Vino bianco frizzante e secco

Annata: 2022

Uvaggio: Pinot Nero 50% Chardonnay 40% e Riesling Italicò 10%.

Formato bottiglie: 0,75 lt

Vigneto

Allevamento: Guyot e Cordone speronato

Terreno: medio impasto, principalmente calcareo

Altitudine: 120-140 m.s.l.m.

Esposizione impianto: Sud, Sud-Est

Età media del Vigneto: 15 anni

Vendemmia

Manuale in cassetta, pressatura a grappolo intero

Fermentazione in: vasche in acciaio inox

Affinato in: serbatoi di acciaio inox

Durata dell'invecchiamento: 8 mesi

Note di degustazione

Giallo pallido, leggermente opaco con un morbido perlage non invadente. Il profumo è intenso, ricorda la crosta di pane, note fiorite presenti ma delicate e persistenti. Note vinose molto piacevoli accompagnano sentori di frutta gialla, pesca e mela soprattutto.

Il gusto è fresco, non troppo morbido, ma con una buona acidità, persistente con vaghi ricordi di mandorle nel finale, le note fiorite si mescolano alla frutta e donano un'armonica beva.

Abbinamenti

Consigliato con antipasti, crostacei, insalate e risotti con verdure.

Alcohol: 13%

Bottiglie prodotte: 3.000