



# San Colombano

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

## Vino bianco fermo e secco

Annata: 2022  
Vitigno: Chardonnay musqué  
Formato bottiglie: 0,75 lt

## Vigneto

Allevamento: Guyot  
Terreno: medio impasto, principalmente calcareo  
Altitudine: 120-130 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 e cemento  
Durata dell'invecchiamento: 12 mesi  
Affinamento in bottiglia: 6 mesi

## Note di degustazione

Giallo paglierino non molto intenso ma brillante, abbastanza consistente con archetti mediamente intensi e di scorrimento abbastanza veloce.  
Il profumo è importante nell'intensità con una sequenza fruttata e floreale di tutto rispetto, non marcatamente complesso ma abbastanza persistente e di qualità fine. Bocca fresca con un'acidità piacevole e di facile beva, è secco abbastanza caldo e leggera morbidezza viene equilibrata da una velata sapidità, adeguatamente fine ed è dotato di una media struttura e buona persistenza.

## Abbinamenti

Consigliato con antipasti a base di pesce, tartare, insalate, zuppe di legume o di pesce e risotti con verdure.

Alcohol: 13%  
Bottiglie prodotte: 3.000