



COLOMBARINO
VALPOLICELLA SUPERIORE
CLASSICO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione:	Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella
Tipologia di terreno:	Argilla con ricca matrice calcarea
Altezza vigneti:	350 m sul livello del mare
Uve:	Corvina 95%, Rondinella 5%
Eta' delle viti:	20 anni
Sistemadi allevamento:	Guyot
Resa:	90 q.li ha
Vendemmia:	Le uve vengono raccolte e selezionate a mano e poste in cassette da 20 kg.
Vinificazione:	Le uve fermentano a temperatura controllata in tini di cemento
Affinamento:	In botte grande per un anno. In bottiglia per almeno un altro anno.
Bottiglie prodotte:	3100 bottiglie.
Degustazione:	Colore: rosso rubino intenso Aroma: marasche, pepe nero, lamponi e fragoline di bosco. Note balsamiche. Taste: caldo e avvolgente. Tannini molto vellutati e grande freschezza.
Abbinamenti:	Primi piatti di terra o antipasti.
Temperatura di servizio:	14-16°C
Potenziale d'invecchiamento:	15 anni



IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA