




VITICOLTORE INDIPENDENTE = 100% UVE PROPRIE
 Vino rosso fermo ottenuto da uve selezionate Barbera, Croatina, Uva Rara e Merlot. Affinato 12 mesi, parte in legno e parte in acciaio, viene imbottigliato dopo l'inverno dell'anno successivo alla vendemmia. Ben si accompagna a piatti di carne rossa e formaggi stagionati.
DELLE 6600 BOTTIGLIE PRODOTTE QUESTA E' LA N° 3305
 L. 3.0 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. Inerbimento totale senza uso di diserbanti.
VITIGNI	40% Barbera, 40% Croatina, 10% Uva Rara, 10% Merlot.
VENDEMMIA	Manuale, intorno alla fine di settembre.
VINIFICAZIONE	Macerazione a 28° per 10/15 giorni, con frequenti rimontaggi manuali.
AFFINAMENTO	12 mesi, parte in legno da 5,5 hl e parte in acciaio, 6 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE	L'ottima vendemmia del 1997 ha dato spunto per la produzione di questo importante vino rosso fermo. E' prodotto unicamente nelle annate meritevoli, in piccole quantità (mediamente 8000 bottiglie annue). Nessuna chiarifica né stabilizzazione.
COLORE	Rosso rubino intenso ed impenetrabile.
PROFUMO	Intenso, di frutti rossi e confettura.
SAPORE	Pieno, caldo, ricco di estratti polifenolici che gli conferiscono una notevole struttura.
CONSERVAZIONE MEDIA	8 anni
TENORE ALCOOLICO MINIMO	13°
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° C
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo per accompagnare arrostiti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.