



Bianco Rivabriosa



ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone con vigneto posto in pendenza ed esposizione a est, su terreni calcarei/marnosi.

VITIGNI: vitigno autoctono Ortrugo. La forma di conduzione è il Guyot Semplice, con densità di 5000 viti per ettaro.

VENDEMMIA: la raccolta avviene manualmente a metà del mese di settembre. Solo al raggiungimento della perfetta maturazione, i grappoli vengono colti e selezionati, garantendo un'elevata qualità del prodotto finale.

RESA: la produzione è contenuta in 50-60 hl per ettaro con opportuni interventi agronomici e con eventuale diradamento manuale dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice delle uve intere dopo breve macerazione in pressa e fermentazione in vasche d'acciaio inox termocondizionate a temperature tra i 16/18°C.

COLORE: giallo paglierino vivace con evidenti riflessi verdolini.

PROFUMO: franche sensazioni floreali e erbacee (fiore di acacia, erika, ruta, salicornia), fruttato con note di pesca bianca, melone bianco, cedro, buccia di limone, notevoli i richiami minerali. Sfumature aromatiche.

SAPORE: il sorso è piacevole, ottima la freschezza, sapido. Buono l'equilibrio gustativo sostenuto da un'elegante effervescenza. Il finale è asciutto, pulito, con ritorno del frutto a polpa bianca e sensazioni citrine e minerali. Brioso.

Ottimo in aperitivo, con tagliere di salumi DOP piacentini, accompagna tortelli con la coda burro e salvia.

FORMATO: bottiglia da 750 ml

TENUTA COLOMBAROLA

Località Colombarola • Fraz. Trevozzo Strada prov.le 412 • 29031 Alta Val Tidone (PC)

Tel. +39 0523 863932 • Cell. +39 331 1464265

info@tenutacolombarola.com • www.tenutacolombarola.com