



ROSSELLO

casa vinicola dal 1920

Colbiano



Nome: Colbiano
Regione: Piemonte
Vitigni: Mix di uve bianche piemontesi
Vigneti: contropalliera con forma di potatura guyot
Altitudine: 250 metri s.l.m.
Clima: 2900 ore somme termiche
Tipologia terreno: medio impasto tendente all'argilloso
Età vigneti: 30 anni
Densità di impianto: 2,40 m x 0,90 m
Resa per ettaro: 90 q.li
Vendemmia: prima quindicina di settembre

Vinificazione: pigia - diraspatura; vinificazione in acciaio con rimontaggi

Affinamento: acciaio

Gradazione alcolica: 10,5 %

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino

Profumo: fruttato

Sapore: corposo e ben equilibrato in bocca

Capacità bottiglia: 0,75 L

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - info@rossellovini.it