Piemonte

Vho di Tortona (AL)

La Colombera

ETTARI VITATI	METODO DI COLTIVAZIONE	NUMERO BOTTIGLIE
16	CONVENZIONALE	60.000

DISTRIBUZIONE

La Colombera si trova sulla collina di Vho, nell'estremo sud-est del Piemonte. Le vigne sono condotte con criteri di eco-sostenibilità e rispetto del territorio, dando una particolare attenzione ai vitigni locali.
Le uve di ogni singola vigna vengono vinificate separatamente e le etichette de La Colombera rappresentano solo ed esclusivamente un vigneto particolarmente vocato e che ha un'età minima di venticinque anni.



"La Colombera si trova sulla collina di Vho, nell'estremo sud-est del Piemonte."







"DERTHONA"
COLLI TORTONESI BIANCO DOC

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Timorasso

Vinificazione e affinamento
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.

Produzione
20.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (diam)



"IL MONTINO"
COLLI TORTONESI BIANCO DOC

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Timorasso

Vinificazione e affinamento
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sulle fecce nobili.

Produzione
4.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (diam)



"SANTA CROCE"
COLLI TORTONESI BIANCO DOC

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Timorasso

Vinificazione e affinamento
50% del vino per 9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sulle fecce nobili, l'altro 50% per 9 mesi in tonneaux di acacia

Produzione
3.600 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (diam)



"BRICCO BARTOLOMEO"
PIEMONTE CORTESE DOC

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Cortese

Vinificazione e affinamento
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.

Produzione
10.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"VEGIA RAMPANA"
COLLI TORTONESI ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Barbera

Vinificazione e affinamento
In vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Produzione
10.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (diam)



"ELISA"
COLLI TORTONESI ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Barbera

Vinificazione e affinamento
Barrique di primo e secondo passaggio.

Produzione
4.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Tecnico (diam)



"MONLEALE"
COLLI TORTONESI ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale e' fatto
Barbera

Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica spontanea in botti di legno di ciliegio. Affinamento 6-12 mesi in legno.

Produzione
6.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt.

Tappo
Tecnico (diam)



"LA ROMBA"
COLLI TORTONESI ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Croatina

Vinificazione e affinamento
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.

Produzione
5.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



"ARCHÈ"
COLLI TORTONESI ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale e' fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Fermentazione classica della durata di circa 20gg con chiusura a caldo ed a cappello sommerso o "Piemontesina", della durata da almeno 2 mesi. Svinatura effettuata nei giorni immediatamente antecedenti il Natale. Affinamento sui propri lieviti fino alla primavera successiva in contenitori inerti con imbottigliamento alla fine dell'estate. Segue affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (diam)



PESCHE SCIROPPATE
DI VOLPEDO

Descrizione
La pesca di Volpedo è conosciuta per il profumo persistente e la sua croccantezza. Non essendo cotta, la pesca mantiene profumo e croccantezza.

Formato Vendita
1062 ml