



LA COLOMBERA

Vho di Tortona (AL)

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.

NUMERO BOTTIGLIE

60.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Convenzionale

ETTARI VITATI

16



"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
Sughero



"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
Sughero



"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
Sughero



"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
Sintetico



"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
Sughero



"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
Sughero



"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
Sintetico



"ARCHÈ"
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
6.000

Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt

Tappo
Sughero



**PESCHE SCIROPATE
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