



LE COLOMBARE

VINO:	50% Tai e 50% Riesling
DENOMINAZIONE:	VENETO IGT Bianco
PROVENIENZA:	Colle di Santa Lucia a Breganze
TERRENO:	Collina vulcanica
TIPOLOGIA:	Secco

Il nome LE COLOMBARE è legato alla storia di Breganze, città ricca di torri colombari dove dimorano ancora oggi i piccoli piccioni chiamati Torresani e proposti allo spiedo (prelibato piatto tipico) nei ristoranti della zona.

VINIFICAZIONE: vendemmia scelta con cassette da 10 kg, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 18° gradi. Affinato in vasche di acciaio inox con fecce fini in sospensione per tre mesi circa.

CARATTERISTICHE: vino bianco prodotto da uve selezionate di varietà riesling e tai che vanno a comporre il nuovo Le Colombare. Dal colore paglierino con riflessi verdi, dalla limpidezza brillante, dal profumo di frutta tropicale, ananas, pesca bianca e rosa. Ampio in bocca, secco, elegante, armonico e di buona struttura. Molto persistente. Si sposa bene con primi piatti anche a base di carne, con carni bianche e pesce saporito, formaggi a pasta molle.

Temperatura di servizio: 10°C