

ECATE frizzante

SCHEDA TECNICA

VINO

UVAGGIO	Barbera, Croatina, Uva Rara
NOME PRODOTTO	ECATE FRIZZANTE
DENOMINAZIONE	SAN COLOMBANO D.O.C.
TIPOLOGIA	Rosso Frizzante
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5 %vol
PRODUZIONE	2.000 bottiglie circa
PERIODO DI RACCOLTA	fine settembre
AFFINAMENTO	botti di acciaio
IMBOTTIGLIAMENTO	metà marzo successivo alla vendemmia

VITIGNO

VIGNETO	allevamento Guyot
ETA' VIGNETO	20 anni
COMPOSIZIONE TERRENO	limo, sabbia e argilla
ZONA DI PRODUZIONE	San Colombano al Lambro (MI) – Lombardia - Italia
ESPOSIZIONE	Sud - Est

DEGUSTAZIONE

ASPETTO	dal colore rosso rubino, con una morbida spuma
OLFATTO	profumo intenso e piacevole con sentori di mora e marasca
PALATO	sapore secco, sapido e pieno
SERVIZIO	18° – 20°C
ABBINAMENTI	piatti tipici milanesi di carne