



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



"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



"SUCIAJA"
COLLI TORTONESI
ROSSO DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Nibiò
Vinificazione e affinamento
9 mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié.
Produzione
3.500 bottiglie
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