


<div><div>COLONNA</div><div>TERRITORIO E PASSIONE</div></div>	SCHEDA TECNICA C.T. CROATINA	Pag. 1 a 2
Denominazione	Colli Tortonesi DOC Croatina	
Annata	2019	
Tipo	Rosso fermo	
Classificazione	Denominazione d'origine controllata	
CARATTERISTICHE AZIENDALI		
Prodotto da	Colonna Roberto & Alessandro s.s.	
Sede	Cascina Badina 1, Casalnoceto (Al)	
Zona di produzione	Casalnoceto (Alessandria)	
Terreno	Franco - argilloso	
Altitudine	200 m s.l.m.	
Sistema di allevamento	Guyot, un capo a frutto per ceppo con 10/11 gemme	
Clima	Mediterraneo, con estati calde e afose, inverni miti	
Vendemmia	Manuale, in cassette da 20 kg, da metà settembre a inizio ottobre	
Resa per ettaro di uva	9 t/ha	
Uvaggio	Croatina 100%	
Vinificazione	Vinificazione in rosso, a cappello emerso, con rimontaggi giornalieri a temperatura controllata	
Svinatura	A fine fermentazione alcolica	
Affinamento	In botti di acciaio per 4 - 5 mesi, successivamente in bottiglia	

DEGUSTAZIONE		
Colore	Rosso granato, molto intenso, con riflessi violetti	
Olfatto	Olfatto netto, ampio, con note di rosa, prugna e mora	
Sapore	Gusto pieno, armonico, sapido, leggermente asciutto con finale gradevole, fruttato ed intenso	
Abbinamento gastronomico	Salumi di media stagionatura, primi piatti, carni bianche e formaggi freschi	
Temperatura di servizio	16 - 18 °C	
PARAMETRI CHIMICI		
PARAMETRO	Unità di misura	Valore
Titolo alcolometrico totale	% vol	15,03
Anidride solforosa totale	mg/L	88
Acidità volatile (in ac. acetico)	g/L	0,44
Acidità totale (in ac. tartarico)	g/L	5,81

	DATA SHEET C.T. CROATINA	Pag. 1 - 2
Name	Colli Tortonesi DOC Croatina	
Year	2019	
Kind	Still red	
Classification	Denominazione d'origine controllata	
FARM DESCRIPTION		
Produced by	Colonna Roberto & Alessandro s.s.	
Area	Cascina Badina 1, Casalnoceto (Al)	
Zone of production	Casalnoceto (Alessandria)	
Terrain	Tendentially clayey	
Altitude	200 m s.l.m.	
Breeding system	Guyot, one branch of grapes with 10/11 buds	
Climate	Mediterranean, with sultry, hot summers and warm winters	
Harvest	Hand harvest, in 20 kg boxes, starting from half september to half october	
Quantity per hectare of grapes	9 t/ha	
Kind of grapes	Croatina 100%	
Vinification	Red vinification, with peelings on top, with daily mixing under controlled temperature	
Racking	At the end of the alcoholic fermentation	
Maturation	In stainless steel for 4-5 mounths, then in bottles	

TASTING		
Colour	Dark red, very intense, with purple reflection	
Smell	Net smell, wide, with rose, plum and blackberry flavour	
Taste	Full, armonic, light salted taste, with lightly dry armonic flavour, fruity and intense	
Gastronomic combination	Medium aged cold cuts, main dishes, white meat and fresh cheese	
Pouring temperature	16 - 18 °C	
CHEMICAL PARAMETERS		
PARAMETER	Unite of measure	Value
Alcholic deegree	% vol	15,03
Total sulfur dioxide	mg/L	88
Volatile acidity (in acetic acid)	g/L	0,44
Total acidity (in tartaric acid)	g/L	5,81