



COLOMBARDA

*Vinifichiamo in purezza
mostrando la realtà del nostro territorio*



“Dioniso”

IGT Forlì Rosso

Uvaggio di **Merlot e Cabernet**, un vino immediato, piacevole. **Profumi di frutta nera**, spezie e sfumature di confettura ed erbe aromatiche.

Il palato è **morbido e avvolgente** ritmato da piacevole freschezza acida. Sapidità sul finale

Da abbinare a piatti di **carne, salumi**, uova, paste e formaggi di media stagionatura.

Altitudine: 200 slm circa

Esposizione: nord-sud

Tipo di suolo: arenarie feldspatiche

Forma di allevamento: cordone speronato

Piante per ettaro: 5000

Anno di impianto: 1998

Periodo di raccolta: fine ottobre

Tipo di raccolta: manuale in cassette

Fermentazione: 100% in acciaio

Affinamento: 100% acciaio e passaggio in botte usata per qualche mese

Tipo di bottiglia: bottiglia da 0,75 l

Produzione: 5000

Grado alcolico: 13,5%

Vitigno: 70 % merlot 30 % cabernet

Resa per ettaro: 6t

Azienda Agricola Colombarda

Via Rio Acqua, 140 – 47521 Cesena (FC) Italy
www.colombarda.it | colombarda@colombarda.it