



COLOMBARDA

*Vinifichiamo in purezza
mostrando la realtà del nostro territorio*



Rosato “Rosalaura”

IGT Rubicone

Ottenuto da uve **Sangiovese**, al naso si notano delicati profumi di **viola, ribes, lampone e rose**. Al palato è molto equilibrato. Vibrante di acida freschezza e sottile tannino. Da abbinare a piatti di **salumi**, formaggi freschi, uova, insalate estive, **crostacei** e piatti di pescato.

Altitudine: 155

Esposizione: nord-sud

Tipo di suolo: arenarie feldspatiche

Forma di allevamento: cordone speronato

Piante per ettaro: 4000

Anno di impianto: 2002

Periodo di raccolta: prima decade ottobre

Tipo di raccolta: manuale in cassette

Fermentazione: 100% in acciaio

Affinamento: 100% acciaio

Tipo di bottiglia: bottiglia da 0,75l

Produzione: 5000

Grado alcolico: 12% vol

Vitigno: 100% Sangiovese

Resa per ettaro: 6t

Azienda Agricola Colombarda

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