



COLOMBARDA

*Vinifichiamo in purezza
mostrando la realtà del nostro territorio*



Sangiovese Superiore

Sangiovese in purezza che rappresenta se stesso con **profumi di viole, amarene, ciliegie e rose.**

Finale di foglie di tè verde.

Il palato è di piacevole freschezza e sensazione tannica misurata molto tipica del vitigno.

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

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: 13000

Grado alcolico: 13% 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