

Testata: **Corriere del Vino**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **26/04/2017**

Periodicità: **quotidiano**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Corriere del **Vino**

Medaglia d'oro per il Romagna Sangiovese Superiore 2015 della Tenuta Colombarda

Al 23° Concorso enologico internazionale "Vinales d'Or 2017" di Parigi

Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.



Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura.

Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie a un investimento costante di Tenuta Colombarda e alla competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.

Da anni Tenuta Colombarda sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Un autentico approccio green che parte dal vigneto e che si conclude in cantina. Ad esempio pratica un'agricoltura di precisione: grazie a una centralina meteorologica che fornisce indicazioni precise su possibili infezioni crittogamiche e batteriche, riduce le quantità di fitofarmaci e ottimizza il loro utilizzo secondo i principi della Difesa Integrata Avanzata (Misura 214 azione 1 Reg. CE n. 1698/05).

Inoltre, grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio si permette di ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.

www.ccolombarda.it

Testata: **Enopress**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **27/04/2017**
Periodicità: **quotidiano**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Enopress

PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO IN TERRA FRANCESE PER L'ENOLOGIA ROMAGNOLA



Valutazione attuale: 7.0

Scarso Ottimo Valutazione

[Dettagli](#)

(www.enopress.it). *Il Romagna Sangiovese Superiore 2015 della Tenuta Colombarda, vince la medaglia d'oro al concorso internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi.*

Il **Romagna Sangiovese superiore 2015** della Tenuta Colombarda conquista la Medaglia d'oro al 23° Concorso enologico Internazionale **"Vinalies d'Or 2017"** di Parigi. Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al **"Rosé du monde 2016"** con il vino Igt **Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015**, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.



Testata: **Enopress**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **27/04/2017**
Periodicità: **quotidiano**



Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Il **Romagna Sangiovese superiore 2015** nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura.

Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie a un investimento costante di Tenuta Colombarba e alla competenza dell'enologo italo-francese **Giuseppe Meglioli** sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.

Da anni Tenuta Colombarba sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Un autentico approccio green che parte dal vigneto e che si conclude in cantina. Ad esempio pratica un'agricoltura di precisione: grazie a una centralina meteorologica che fornisce indicazioni precise su possibili infezioni crittogamiche e batteriche, riduce le quantità di fitofarmaci e ottimizza il loro utilizzo secondo i principi della Difesa Integrata Avanzata (Misure 214 azione 1 Reg. CE n. 1698/05).

Inoltre, grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio si permette di ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.

Testata: *Città del vino*
Pag: *online*
Diffusione: *online*
Data: *27/04/2017*
Periodicità: *quotidiano*

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

“VINALIES D'OR 2017” AD UN VINO ROMAGNOLO



Testata: Città del vino
Pag: online
Diffusione: online
Data: 27/04/2017
Periodicità: quotidiano

Press 
THE MEDIA LINK 

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Prestigioso riconoscimento in terra francese per l'enologia romagnola: il Romagna Sangiovese superiore 2015 della Tenuta Colombarda conquista la Medaglia d'oro al 23° Concorso enologico internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi. Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura.

Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie a un investimento costante di Tenuta Colombarda e alla competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.

Da anni Tenuta Colombarda sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Un autentico approccio green che parte dal vigneto e che si conclude in cantina. Ad esempio pratica un'agricoltura di precisione: grazie a una centralina meteorologica che fornisce indicazioni precise su possibili infezioni crittogamiche e batteriche, riduce le quantità di fitofarmaci e ottimizza il loro utilizzo secondo i principi della Difesa Integrata Avanzata (Misura 214 azione 1 Reg. CE n. 1698/05). Inoltre, grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio si permette di ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.

Testata: **Vino per Passione**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **24/04/2017**
Periodicità: **quotidiano**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Vino per Passione

Il vino è semplice da capire, basta avere passione.

51° VINITALY, SI PARTE

“ Non è facile scegliere quali degustazioni fare in una manifestazione come il Vinitaly, soprattutto quando ci sono impegni lavorativi e di rappresentanza inderogabili, ma molte cose positive ci sono e mi va di raccontarvele. Ci sono piccole cantine che hanno sorpreso, vecchie annate di grandi vini e verticali per ogni gusto. Partiamo “

VINITALY = QUALCHE PICCOLA SCOPERTA



TENUTA COLOMBARDA | ROMAGNA

La Romagna è una nuova frontiera alla moda del vino italiano. Le potenzialità per fare le cose in modo adeguato ci sono, la visione imprenditoriale da quelle parti non è mai mancata e la voglia di crescere e farsi notare neppure.

Testata: **Vino per Passione**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **24/04/2017**

Periodicità: **quotidiano**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Mettiamoci anche che i colli di Forlì e Faenza "guardano" Firenze e il Chianti: in che senso direte? Se guardiamo una mappa si può vedere che ciò che divide le due zone è la catena montuosa degli Appennini, quindi primo fattore in comune. Il secondo comun denominatore è invece l'uvaggio: Sangiovese di qui e Sangiovese di là. E' vero che uno dei due (quello toscano, ovviamente) è già famoso e conosciuto ma la sostanza l'abbiamo anche in Romagna. E tante piccole, o meno piccole, realtà oggi ce lo stanno dimostrando.

UVE DIVERSE PER VINI INTERESSANTI



Ogni giorno nel mondo del vino ho la possibilità di imparare, scoprire e affinare la mia conoscenza: non so come trasmetterlo a voi ma per me è stimolante, oltre a rappresentare un bel insieme di emozioni. Al Vinitaly è più semplice conoscere nuove aziende e con Tenuta Colombarda ho avuto modo di scoprire il **Pagadebit in purezza**, mai incontrato finora.

Sapete che sta dietro al nome Pagadebit? I Romagnoli sono tipi creativi, altrimenti non si spiegherebbe come facciano, da decenni, ad ospitare sulle loro riviere migliaia di turisti offrendo sempre intrattenimenti diversi oltreché all'avanguardia.

Comunque il nome Pagadebit è stato dato all'uva **bombino bianco** (peraltro diffusa anche in altre regioni della dorsale adriatica) per rendere omaggio alla sua grande produzione di uva con la quale i contadini erano soliti pagare i debiti, tanta era l'uva prodotta da quelle piante di bombino bianco.

OK, IL NOME E' BELLO, MA IL VINO?

Anche qua cospargiamoci di cenere e riconosciamo meriti anche a chi è meno famoso, perché non è detto che il suo risultato non sia a livelli di chi è più conosciuto. Questo vino è piacevole nella sua semplicità con cui si presenta. Parla al nostro naso in modo franco, semplice, amichevole perché sa che vuole piacere per quello che è: **un vino onestissimo, un gran lavoratore della tavola ma che sa di essere adatto a varie situazioni conviviali.**

Perché questo? Perché ha un profumo delicato di frutti a polpa bianca, erbe di campo e fiori freschi, **entra al palato con quella bella dose di freschezza, pulizia e bella acidità.** Immaginatevi sulla spiaggia mentre lo bevete, per la sua perfetta adattabilità dall'aperitivo fino alla cena, per esempio con uno spaghettono ai frutti di mare! Grazie Tenuta Colombarda per avermi fatto conoscere la vostra realtà: spero ci siano a breve altre occasioni di incontro.

Testata: *Vino per Passione*
Pag: **online**
Diffusione: *online*
Data: **24/04/2017**
Periodicità: **quotidiano**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

UN SALUTO DAL VINITALY



“Nei 4 giorni di Vinitaly ho visitato molte più aziende di quelle che vi ho raccontato: ma in molti casi mi sono lasciato prendere dalla convivialità e dalle pubbliche relazioni. Ho deciso di concentrare quello che mi ha colpito e rapito in quelle lunghe giornate di Vinitaly.”

Ci vedremo il prossimo anno, come è normale che sia. Le date sono scritte sopra: dal 15 al 18 Aprile 2018. Inizia il conto alla rovescia: siete pronti?

Info:

AZIENDA VITIVINICOLA SOCCI | www.verdicchio.it

SOC. AGRICOLA LETRARI | www.lettrari.it

AZ. AGRICOLA RICCI CURBASTRO | www.riccicurbastro.it

AZ. AGRICOLA VIGNA DORATA | www.vignadorata.com

CANTINE BUGLIONI | www.buglioni.com

FATTORIA MONTEMAGGIO | www.montemaggio.com

AZ. AGRICOLA BRUNO VERDI | www.brunoverdi.it

TENUTA COLOMBARDA | www.colombarda.it

di **MORRIS LAZZONI**

Testata: *Vino e dintorni*
Pag: *online*
Diffusione: *online*
Data: *26/04/2017*
Periodicità: *quotidiano*

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

vino e dintorni



Testata: **Vino e dintorni**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **26/04/2017**

Periodicità: **quotidiano**

Press 
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

26
apr
2017

IL ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE 2015 DELLA TENUTA COLOMBARDA, VINCE LA MEDAGLIA D'ORO AL CONCORSO INTERNAZIONALE "VINALIES D'OR 2017" DI PARIGI

Prestigioso riconoscimento in terra francese per l'enologia romagnola

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 della Tenuta Colombarda conquista la Medaglia d'oro al 23° Concorso enologico Internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi. Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura.

Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie a un investimento costante di Tenuta Colombarda e alla competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.

Da anni Tenuta Colombarda sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Un autentico approccio green che parte dal vigneto e che si conclude in cantina. Ad esempio pratica un'agricoltura di precisione: grazie a una centralina meteorologica che fornisce indicazioni precise su possibili infezioni crittogamiche e batteriche, riduce le quantità di fitofarmaci e ottimizza il loro utilizzo secondo i principi della Difesa Integrata Avanzata (Misura 214 azione 1 Reg. CE n. 1698/05).

Inoltre, grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio si permette di ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.

www.colombarda.it

Ricerca per:

Cerca ...

Cerca

Comunicati | 26 Aprile 2017 | Fabio Ciarla



Il Romagna Sangiovese Superiore 2015 della Tenuta Colombarda, vince la medaglia d'oro al concorso internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi

Prestigioso riconoscimento in terra francese per l'enologia romagnola

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 della Tenuta Colombarda conquista la Medaglia d'oro al 23° Concorso enologico internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi. Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura.

Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie a un investimento costante di Tenuta Colombarda e alla competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.

Da anni Tenuta Colombarda sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Un autentico approccio green che parte dal vigneto e che si conclude in cantina. Ad esempio pratica un'agricoltura di precisione: grazie a una centralina meteorologica che fornisce indicazioni precise su possibili infezioni crittogamiche e batteriche, riduce le quantità di fitofarmaci e ottimizza il loro utilizzo secondo i principi della Difesa Integrata Avanzata (Misura 214 azione 1 Reg. CE n. 1698/05).

Inoltre, grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio si permette di ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.

www.colombarda.it (<http://www.colombarda.it/>)

Testata: **Quanto Basta**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **27/04/2017**
Periodicità: **quotidiano**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

q.b.
quanto basta

Quotidiano on line
di gusto e buongusto

APR 27 Medaglia d'oro a Parigi per la Colombarδα

Scritto da redazione qbquantobasta. Inserito in Nonsolovino

[Tweet](#) [G+](#) [Pin it](#) [Mi piace](#) [Condividi](#) Piace a 2 persone.



Testata: Quanto Basta

Pag: online

Diffusione: online

Data: 27/04/2017

Periodicità: quotidiano

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Prestigioso riconoscimento in terra francese per l'enologia romagnola. Il Romagna Sangiovese Superiore 2015 in purezza della Tenuta Colombarda vince la medaglia d'oro al concorso internazionale al 23° "Vinalies d'Or 2017" di Parigi. L'azienda di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il Rubicone Rosato "Rosalaura" Igt 2015, ha portato ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura. Un risultato ottenuto grazie a un investimento costante di Tenuta Colombarda e alla competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.



Da anni Tenuta Colombarda segue, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Un autentico approccio green che parte dal vigneto e che si conclude in cantina. Pratica un'agricoltura di precisione: grazie a una centralina meteorologica che fornisce indicazioni precise su possibili infezioni crittogamiche e batteriche, riduce le quantità di fitofarmaci e

ottimizza il loro utilizzo secondo i principi della Difesa Integrata Avanzata (Misura 214 azione 1 Reg. CE n. 1698/05). Inoltre, grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio fa ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.

Testata: **Goloso&Curioso**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **27/04/2017**
Periodicità: **quotidiano**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

**& GOLOSO &
CURIOSO**
VIAGGIO DEL GUSTO



IL ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE 2015 DELLA TENUTA COLOMBARDA VINCE LA MEDAGLIA D'ORO AL "VINALIES D'OR 2017" DI PARIGI

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 della Tenuta Colombarda conquista la Medaglia d'oro al 23° Concorso enologico internazionale "Vinales d'Or 2017" di Parigi. Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità. Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura. Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie a un investimento costante di Tenuta Colombarda e alla competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato. Da anni Tenuta Colombarda sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Un autentico approccio green che parte dal vigneto e che si conclude in cantina. Ad esempio pratica un'agricoltura di precisione: grazie a una centralina meteorologica che fornisce indicazioni precise su possibili infezioni crittogamiche e batteriche, riduce le quantità di fitofarmaci e ottimizza il loro utilizzo secondo i principi della Difesa Integrata Avanzata (Misura 214 azione 1 Reg. CE n. 1698/05). Inoltre, grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio si permette di ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.

Claudio Zeni



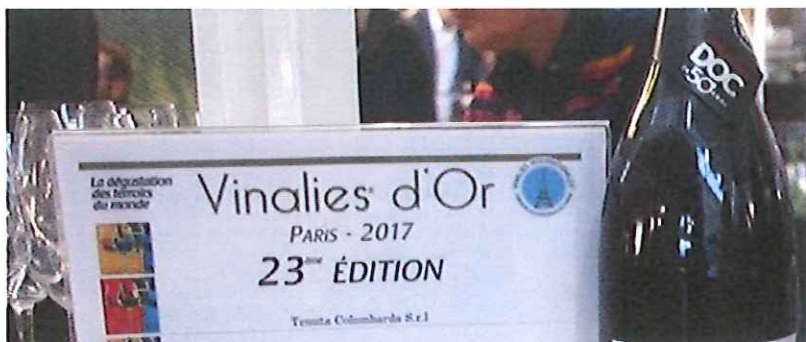
ALIMENTANDO

IL QUOTIDIANO DEL SETTORE ALIMENTARE



DIRETTO DA ANGELO FRIGERIO

[Home](#) [Bio](#) [Ortofrutta](#) [Dolci&Salati](#) [Formaggi](#) [Oli&Aceti](#) [Pasta&Riso](#) [Salumi](#) [Vini](#) [Tecnologie](#) [Mercato](#) [Retail](#) [Fiere](#) [Carni](#)



27 APRILE 2017 - 16.15

Prestigioso riconoscimento in terra francese per Tenuta Colombarda

VINI

Parigi (Francia) – Importante riconoscimento per il Romagna Sangiovese superiore 2015 di Tenuta Colombarda: l'etichetta ha conquistato la Medaglia d'oro al 23esimo Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'Or 2017' di Parigi. Un risultato, quello ottenuto, che arriva, come segnala una nota dell'azienda, grazie a un investimento costante di Tenuta Colombarda e alla competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.

TAGS: GIUSEPPE MEGLIOLI, ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE 2015, TENUTA COLOMBARDA, VINALIES D'OR 2017,


Image.aspx | Rassegna - km+ | Pressline My Pressline - | X | MyPressLine | Medaglia d'oro a Parigi per | X

www.cibvs.com/post/1689/452864/medaglia-doro-a-parigi-per-la-colombarda

150% | Cerca

About | BlogVs | Badges | Contatti

f t



Medaglia d'oro a Parigi per la Colombarda

dal 27 April 2017 su www.qbquantobasta.it

Prestigioso riconoscimento in terra francese per l'enologia romagnola. Il Romagna Sangiovese Superiore 2015 in purezza della Tenuta Colombarda vince la medaglia d'oro al concorso internazionale al 23° "Vinalies d'Or 2017" di Parigi. L'azienda di San Vitore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il Rubicone Rosato "Rosalaura" Igt 2015, ha portato ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciai [...leggi]

tags : **sangiovese rosato cantina igt vitigno salumi vini ciliegie francese affinamento**

BLOG

qbquantobasta.it - cibo, vino e... quanto basta per essere felici!
www.qbquantobasta.it

<http://www.qbquantobasta.it/qb/?format=feed&type=rss>

BLOG TAGS

aglio alimentare bianco birra brodo
 burro cantina cioccolato classico cornuta

Scrivi qui per eseguire la ricerca

10:13
 28/04/2017



italy from italy
ENOGASTRONOMIA - TURISMO - BENESSERE



HOME FOOD ▾ EVENTI ▾ RICETTE ▾ RISTORAZIONE ▾ SALUTE ▾ TURISMO ▾ VINI ▾ VARIE ▾

Cerca nel sito..



LINK AZIENDA NEWSLETTER COLLABORA REIKI

Seleziona lingua

Powered by Google Traduttore

Vinalies d'Or 2017

Prestigioso riconoscimento in terra francese per l'enologia romagnola

Il Romagna Sangiovese Superiore 2015 della Tenuta Colombarda, vince la medaglia d'oro al concorso internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 della Tenuta Colombarda conquista la Medaglia d'oro al 23° Concorso enologico internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi. Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.



Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento

in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura.

Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie a un investimento costante di Tenuta Colombarda e alla competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.

Da anni Tenuta Colombarda sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Un autentico approccio green che parte dal vigneto e che si conclude in cantina. Ad esempio pratica un'agricoltura di precisione: grazie a una centralina meteorologica che fornisce indicazioni precise su possibili infezioni crittogamiche e batteriche, riduce le quantità di fitofarmaci e ottimizza il loro utilizzo secondo i principi della Difesa Integrata Avanzata (Misura 214 azione 1 Reg. CE n. 1698/05).

Inoltre, grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio si permette di ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.



HEADLINES

VIII Edizione di Bianco Tanagro. - Tanti ospiti, cooking show ed il carciofo d'oro a Micaela Di Cola di Top Chef Italia.



Apr 2017 | 26

Tenuta Colombarda. Oro al "Vinalies d'Or 2017" di Parigi.



Eventi

Sboccia la primavera di "Nutrivi dei coloni della vita"



Food In Italy

Design a specchio per le cucine Abimis alla Milano Design Week 2017.



Green Line

The Global Food Innovation Summit sigla un accordo con EAT Foundation.



Gusto

Nutrimi 2017. Campagna di promozione della Dieta Mediterranea.

ITALY FOOD 24 (<http://www.italyfood24.it/>)



Magazine online supplemento di Web Italia Network 24 (<http://www.webitalianetwork24.com>)

ITALY FOOD 24 (<http://www.italyfood24.it/>)

Magazine Food Italian Taste

**TERRE DI
ALTAMURA**

Quell'etere prima della tua tavola



TERRE DI ALTAMURA

Corso Vittorio Emanuele II, 31

70022 Altamura (BA)

(<http://www.terredialtamura.it>)

Home (<http://www.italyfood24.it/>) / Emilia Romagna (<http://www.italyfood24.it/category/regioni/emilia-romagna/>) /

Prodotti (<http://www.italyfood24.it/category/prodotti/>) / Regioni (<http://www.italyfood24.it/category/regioni/>) /

Vino (<http://www.italyfood24.it/category/prodotti/vino/>) / Tenuta Colombarda. Oro al "Vinalies d'Or 2017" di Parigi.

Tenuta Colombarda. Oro al "Vinalies d'Or 2017" di Parigi.

Posted on 26 aprile 2017 (<http://www.italyfood24.it/2017/04/26/tenuta-colombarda-oro-al-vinalies-dor-2017-di-parigi/>) by Italy Food 24 (<http://www.italyfood24.it/author/italy-food-24/>)

([/#facebook](#)) ([/#twitter](#)) ([/#google_plus](#))
([/#pinterest](#)) ([/#email](#)) ([/#whatsapp](#))
([/#copy_link](#)) ([/#facebook_messenger](#))
([/#flipboard](#)) ([/#oknotizie](#)) ([/#skype](#))
([/#sms](#))

Il Romagna Sangiovese (<http://www.italyfood24.it/tag/sangiovese/>) superiore 2015 della Tenuta Colombarda conquista la Medaglia d'oro al 23° Concorso (<http://www.italyfood24.it/tag/concorso/>) enologico internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi.



Ancora una volta l'azienda (<http://www.italyfood24.it/tag/azienda/>) di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino (<http://www.italyfood24.it/tag/vino/>) Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia (<http://www.italyfood24.it/tag/enologia/>) romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha [^]

sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è

ITALY FOOD 24 (<http://www.italyfood24.it/>)



si caratterizza su un particolare inalo di foglie di te verde. Il piacevole e la presenza al palato, giusta l'armonia (10/10) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura.

Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie a un investimento costante di Tenuta Colombarda e alla competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione (<http://www.italyfood24.it/tag/innovazione/>) delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti (<http://www.italyfood24.it/tag/prodotti/>) immessi nel mercato (<http://www.italyfood24.it/tag/mercato/>).

Da anni Tenuta Colombarda sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Un autentico approccio green che parte dal vigneto e che si conclude in cantina (<http://www.italyfood24.it/tag/cantina/>). Ad esempio pratica un'agricoltura di precisione: grazie a una centralina meteorologica che fornisce indicazioni precise su possibili infezioni crittogamiche e batteriche, riduce le quantità di fitofarmaci e ottimizza il loro utilizzo secondo i principi della Difesa Integrata Avanzata (Misura 214 azione 1 Reg. CE n. 1698/05).

Inoltre, grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio si permette di ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.

www.colombarda.it (<http://www.colombarda.it>)

([/#facebook](#)) ([/#twitter](#)) ([/#google_plus](#))
 ([/#pinterest](#)) ([/#email](#)) ([/#whatsapp](#))
 ([/#copy_link](#)) ([/#facebook_messenger](#))
 ([/#flipboard](#)) ([/#oknotizie](#)) ([/#skype](#))
 ([/#sms](#))

Tags:

Azienda (<http://www.italyfood24.it/tag/azienda/>), Cantina (<http://www.italyfood24.it/tag/cantina/>), Concorso (<http://www.italyfood24.it/tag/concorso/>), Concorso Enologico (<http://www.italyfood24.it/tag/concorso-enologico/>), Enologia (<http://www.italyfood24.it/tag/enologia/>), Innovazione (<http://www.italyfood24.it/tag/innovazione/>), Mercato (<http://www.italyfood24.it/tag/mercato/>), Prodotti (<http://www.italyfood24.it/tag/prodotti/>), Sangiovese (<http://www.italyfood24.it/tag/sangiovese/>), Vino (<http://www.italyfood24.it/tag/vino/>)

ALTRI ARTICOLI CHE POTREBBERO PIACERTI



(<http://www.italyfood24.it/2017/02/22/il-master-del-sangiovese-torna-in-romagna/>)

(<http://www.italyfood24.it/2017/02/22/il-master-del-sangiovese-torna-in-romagna/>)



(<http://www.italyfood24.it/2017/01/16/metti-una-domenica-a-pranzo-in-cantina-nei-domini-veneti/>)

(<http://www.italyfood24.it/2017/01/16/metti-una-domenica-a-pranzo-in-cantina-nei-domini-veneti/>)



(<http://www.italyfood24.it/2017/01/23/birra-forst-nasce-in-alto-adige-piace-ovunque/>)

(<http://www.italyfood24.it/2017/01/23/birra-forst-nasce-in-alto-adige-piace-ovunque/>)

Testata: **Informazione.it**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **26/04/2017**

Periodicità: **quotidiano**

Press 
THE MEDIA LINK 

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

informazione.it

Il Romagna Sangiovese Superiore 2015 della Tenuta Colombarda, vince la medaglia d'oro al concorso internazionale "Vinalies d'Or 2017"

Nuovo successo per l'azienda di San Vittore di Cesena (FC)

Bologna, 26/04/2017 - 19:05 (informazione.it - [comunicati stampa](#) - [cibi e bevande](#))

L'enologia cesenate trionfa in terra francese.

Il Romagna Sangiovese Superiore 2015 della Tenuta Colombarda, vince la medaglia d'oro al concorso internazionale "Vinalies d'Or 2017"

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 della Tenuta Colombarda conquista la Medaglia d'oro al 23° Concorso enologico internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi.

Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura.

Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie ad un investimento costante di Tenuta Colombarda e della competenza

Testata: **Informazione.it**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **26/04/2017**

Periodicità: **quotidiano**

Press 
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.

Da anni Tenuta Colombarda sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Inoltre grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio si permette di ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.

www.colombarda.it

Testata: **Corriere Romagna Ed. Forlì Cesena**

Pag: **39**

Diffusione: **n.d.**

Data: **27/04/2017**

Periodicità: **quotidiano**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

ROMAGNA Corriere

Medaglia d'oro parigina per il Sangiovese Superiore 2015

CESENA

L'enologia cesenate trionfa in terra francese. Il Romagna Sangiovese Superiore 2015 della Tenuta Colombaria, vince la medaglia d'oro al concorso internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi. Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena, dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura. Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie ad un investimento costante di Tenuta Colombaria e della competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.



Il premio

Testata: *Il Resto del Carlino Ed. Cesena*

Pag: 55

Diffusione: *n.d.*

Data: 27/04/2017

Periodicità: *quotidiano*

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

il Resto del Carlino

LA GARA DEI VINI A PARIGI

Tenuta Colombarda sul tetto del mondo

IL ROMAGNA Sangiovese superiore 2015 della Tenuta Colombarda conquista la medaglia d'oro al 23° concorso enologico internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi. Ancora una volta l'azienda di San Vitto-re di Cesena, dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015 ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.



Testata: **Romagna Gazette**
Pag: **online**
Diffusione: **online**
Data: **26/04/2017**
Periodicità: **quotidiano**

Press com
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

Romagna **gazzette**
il quotidiano online della Romagna

Emilia Romagna. Trionfo enologico cesenate. Al Romagna Sangiovese superiore 2015 il 'Vinalies d'Or'.

Condividi:



REDAZIONE 26 APRILE 2017 0 COMMENTI

ENOLOGIA, ENOLOGIA CESENATE, ENOLOGIA ROMAGNOLA, TENUTA COLOMBARDA, TRIONFO VINO CESENATE A PARIGI, VINO ITALIANO, VINO ROMAGNOLO



Colombarda_Sangiovese_Attestato_Premio

CESENA. Il *Romagna Sangiovese superiore 2015* della tenuta Colombarda conquista la *Medaglia d'oro* al 23° Concorso enologico internazionale 'Vinalies d'or 2017' di **Parigi**. Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al 'Rosé du monde 2016' con il vino Igt Rubicone Rosato 'Rosalaura' 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino *Romagna Sangiovese superiore 2015*, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.

Testata: **Romagna Gazette**

Pag: **online**

Diffusione: **online**

Data: **26/04/2017**

Periodicità: **quotidiano**

Press 
THE MEDIA LINK

Informazione individuata su richiesta del fruitore per suo uso esclusivo. Riproduzione vietata.

CHI E'. Il *Romagna Sangiovese superiore 2015* nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura.

Un risultato, quello ottenuto dal *Romagna Sangiovese superiore 2015*, che arriva grazie ad un investimento costante di tenuta *Colombarda* e della competenza dell'enologo italo-francese **Giuseppe Meglioli** sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.

Da anni tenuta *Colombarda* sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Inoltre grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio si permette di ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.

CESENATODAY

Il Romagna Sangiovese superiore della Colombarδα vince la medaglia d'oro

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno

Redazione

26 aprile 2017 13:38



Il Romagna Sangiovese superiore 2015 della Tenuta Colombarδα conquista la Medaglia d'oro al 23° Concorso enologico internazionale "Vinalies d'Or 2017" di Parigi. Ancora una volta l'azienda di San Vittore di Cesena (FC), dopo aver conquistato la medaglia d'argento al "Rosé du monde 2016" con il vino Igt Rubicone Rosato "Rosalaura" 2015, è riuscita nuovamente a portare ai massimi livelli l'enologia romagnola in terra di Francia. Quest'anno, infatti, il vino Romagna Sangiovese superiore 2015, ottenuto in purezza e vinificato in acciaio, ha sbaragliato la concorrenza grazie alla sua spiccata freschezza e alla misurata tannicità.

Il Romagna Sangiovese superiore 2015 nasce da una vigna a 155 metri di altitudine e dopo un affinamento in acciaio è pronto per rappresentare al meglio l'interpretazione autentica di questo vitigno. Profumi di viole, amarene, ciliegie e rose si chiudono su un particolare finale di foglie di tè verde. Piacevole è la freschezza al palato, giusta l'alcolicità (13%) e la calibrata sensazione tannica permette abbinamenti tradizionali con piatti di carne, salumi, uova, paste e formaggi di media stagionatura.

Un risultato, quello ottenuto dal Romagna Sangiovese superiore 2015, che arriva grazie ad un investimento costante di Tenuta Colombarδα e della competenza dell'enologo italo-francese Giuseppe Meglioli sullo studio, l'innovazione delle tecniche di vinificazione e il rispetto organolettico dei prodotti immessi nel mercato.

Da anni Tenuta Colombarδα sposa, in tutta la sua filiera, una filosofia attenta e ragionata per il rispetto dell'ambiente e dell'uomo. Inoltre grazie alla decisione di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio si permette di ritrovare nei vini prodotti l'autentica e identitaria valorizzazione del territorio e del vitigno.

I più letti della settimana

Sull'E45 **1** telelaser di ultima generazione: nel mirino velocità, cinture e telefonini

Muore c **2** o aver mangiato del sushi: ispezione dei Nas nel ristorante

Ubriaco **3** mina danni all'ospedale, poi lancia oggetti ai carabinieri