

# Dioniso Forlì Rosso IGP



**Classificazione:** Forlì Rosso IGP

**Vitigno:** Merlot 50%; Cabernet Sauvignon 50%

**Comune di produzione:** San Vittore di Cesena

**Bottiglie prodotte:** 6.000 da 0,75 litri

**Suolo:** calcareo-argilloso

**Esposizione:** nord-est (Merlot); sud-est (Cabernet Sauvignon)

**Altimetria:** 130 m s.l.m. (Merlot); 150 m s.l.m. (Cabernet Sauvignon)

**Pendenza:** 22% (Merlot); 11% (Cabernet Sauvignon)

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità di impianto:** 3.300 ceppi/ha

**Resa per ettaro:** 7 t

**Coltivazione:** concimazione e difesa fitosanitaria nel rispetto delle norme regionali di produzione integrata; operazioni di cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

**Periodo di raccolta:** fine settembre (Merlot); metà ottobre (Cabernet Sauvignon)

**Tipo di raccolta:** manuale

**Vinificazione:** tradizionale in rosso

**Vasche di fermentazione:** acciaio e barrique

**Temperatura fermentazione:** 25-28 °C

**Periodo di affinamento:** 9 mesi

**Periodo di imbottigliamento:** settembre successivo alla vendemmia

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Profumo:** note di piccoli frutti rossi, speziato, leggera nota boisè

**Sapore:** morbido ed equilibrato con giusta tannicità

**Grado alcolico:** 13% vol

**Temperatura di servizio:** 20 °C

## TENUTA COLOMBARDA

Via Rio Acqua di San Vittore, 140 | 47522 Cesena (FC) Italia  
P. IVA 04270620406 | T +39 0547 663688 | M +39 324 0203121  
info@colombarda.it | www.colombarda.it