

Rosalaura Rubicone Rosato IGP



Classificazione: Rubicone Rosato IGP
Vitigno: Sangiovese 100%
Comune di produzione: San Vittore di Cesena
Bottiglie prodotte: 10.000 da 0,75 litri

Suolo: calcareo-argilloso
Esposizione: est
Altimetria: 170 m s.l.m.
Pendenza: 20%
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità di impianto: 3.600 ceppi/ha
Resa per ettaro: 8 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: metà settembre
Tipo di raccolta: manuale con selezione in vigneto
Vinificazione: in rosato con pressatura diretta
Vasche di fermentazione: acciaio
Temperatura fermentazione: 14-15 °C
Periodo di affinamento: 6 mesi
Periodo di imbottigliamento: marzo successivo alla vendemmia

Colore: rosa corallo
Profumo: delicatamente fruttato, con piccoli frutti rossi in evidenza
Sapore: armonico, fresco con piacevole nota acida e gradevole tannicità
Grado alcolico: 12,5% vol
Temperatura di servizio: 12-13 °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