

Romagna Sangiovese Superiore DOP



Classificazione: Romagna Sangiovese Superiore DOP

Vitigno: Sangiovese 100%

Comune di produzione: San Vittore di Cesena

Bottiglie prodotte: 30.000 da 0,75 litri

Suolo: calcareo-argilloso

Esposizione: nord-est

Altimetria: 130 m s.l.m.

Pendenza: 14%

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: inizio ottobre

Tipo di raccolta: manuale con selezione in vigneto

Vinificazione: macerazione a freddo; vinificazione in rosso tradizionale

Vasche di fermentazione: acciaio 100%

Temperatura fermentazione: 25-28 °C

Periodo di affinamento: 10 mesi

Periodo di imbottigliamento: settembre successivo alla vendemmia

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato con note di frutta rossa in evidenza e piacevolmente speziato

Sapore: sapido, fresco ed equilibrato; gradevolmente tannico

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 16-18 °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