

Romagna Sangiovese Superiore DOC



Classificazione: Romagna Sangiovese Superiore DOC
Vitigno: Sangiovese 100%
Comune di produzione: Cesena, frazione di San Vittore
Bottiglie prodotte: 6.400 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

Periodo di raccolta: metà-fine settembre
Tipo di raccolta: manuale con selezione in vigneto
Vinificazione: vinificazione in rosso tradizionale
Vasche di fermentazione: acciaio 100%
Temperatura fermentazione: 22-25 °C
Periodo di affinamento: 6 mesi in acciaio
Periodo di imbottigliamento: marzo successivo alla vendemmia

Colore: rosso rubino
Profumo: fruttato con note di frutta rossa in evidenza e piacevolmente speziato
Sapore: fresco ed equilibrato con prevalenza di sentori di ciliegia, leggermente sapido e con un gradevole tannino maturo
Grado alcolico: 14% 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