



MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Buon Pomeriggio, sono le ore 16:36.12 di Giovedì, 7 Luglio 2016 - **Italy Food 24** è un Web Magazine di **Web Italia Network 24** - Monteriggioni (SI) - Italy - Direttore Responsabile **Angela Calia**

Home Food in Italy Regioni Eventi Gusto Rubriche Sapori d'Italia Turismo Salute

In Francia premiato un vino Made in Romagna.

– POSTED ON 7 GIUGNO 2016

“Rosalaura” 2015 della Tenuta Colombarda, ottenuto da sole uve sangiovese, ha vinto la medaglia d'argento al concorso enologico internazionale “Rosé du monde 2016”.



La Tenuta Colombarda, azienda vinicola romagnola, ha vinto la medaglia d'argento al “Rosé du monde 2016” con il vino Igt Rubicone Rosato “Rosalaura” 2015. Il vino, ottenuto da sole uve sangiovese in purezza e vinificato in acciaio, ha entusiasmato molti appassionati che finalmente potranno scoprire le finezze del sangiovese di Romagna nella versione più elegante del vino rosato. Un ambito premio conquistato in terra francese che la Tenuta Colombarda, che esiste dal 1850, ha ottenuto rivoluzionando il proprio metodo di lavoro volto alla qualità e al rispetto delle tradizioni e del territorio. L'azienda si trova a San Vittore di Cesena (FC) a circa 250 metri s.l.m., tra i morbidi rilievi dell'Appennino cesenate e il mare Adriatico e gode delle migliori condizioni ambientali grazie al particolare microclima e alla ricchezza dei terreni composti da preziose arenarie. Al naso “Rosalaura” si presenta pulito, di buona intensità e persistenza. Sentori floreali di viole, rose e iris si mescolano piacevolmente a ricordi di frutta fresca di fragole, ribes e more. Finale di **erbe aromatiche** e agrumi. Al palato è fresco, dal frutto succoso e piacevolissimo nel ritmo acido. Chiusura sapida appena salata. Ottimo rosato da abbinare a piatti di pescato, carni bianche e uova.

Tecnologia d'avanguardia, tecnici esperti e l'enologo italo-francese Giuseppe Megliani hanno contribuito negli anni a uno studio accurato e attento sui vitigni autoctoni, in modo da poter essere vinificati in purezza per ritrovarne le caratteristiche originali. Il lavoro di studio sulle relazioni fra vitigno autoctono e territorio sono cominciati qualche anno fa con notevole impegno di risorse. La Tenuta Colombarda applica una viticoltura ragionata sui vigneti nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo attraverso accorgimenti moderni. La scelta aziendale è quella di lavorare solo vitigni autoctoni in purezza e in acciaio per meglio valorizzare territorio e vitigno. In cantina, di fatto, la **tecnologia** serve per preservare un frutto già sano in partenza e tutti i vini, da quando sono nelle vasche a quando vanno in bottiglia, sono sottoposti a un controllo ferreo di assaggi e continue analisi di laboratorio, secondo un programma preciso per garantire la qualità sensoriale del vino che il consumatore berrà.

www.colombarda.it

Articoli correlati

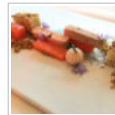
Cantine Aperte e solidarietà per Unicef.	“Triplete” d'oro in Canada per Cantina Valpolicella Negrar.	“Total Black” al Ristorante Trussardi alla Scala.
--	---	---

Gusto



Cantine Aperte e solidarietà per Unicef.

La collaborazione con i Comitati Provinciali Unicef del Friuli Venezia Giulia ...



Gala dinner in onore del Floating Piers.

Il 29 giugno 2016 un evento culinario irripetibile: al Romantik Hotel Mirabella di ...

Visita anche:

GREEN GUSTO
Bio Vegan e Gluten Free

ALTA LIFE
Exclusive Alta Murgia

NERO TARTUFO
Cooking Italian Food

OPEN AIR EXPO

Fiera del Naturale e del Benessere

30 Settembre - 2 Ottobre 2016

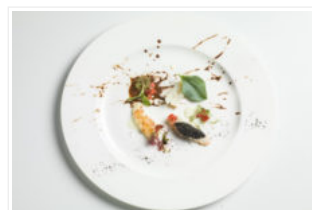
EXPOVENICE

Food in Italy



“Triplete” d'oro in Canada per Cantina Valpolicella Negrar.

Con 3 medaglie d'oro al concorso internazionale Sélections Mondiales des ...



“Total Black” al Ristorante Trussardi alla Scala.

L'indirizzo gourmet del Levriero va oltre i conformismi cromatici e apre l'estate ...

Search this site

BERNABEI La più grande Enoteca Online

Spedizione gratuita sopra 100€

Itinerari



Gala dinner in onore del Floating Piers.

Il 29 giugno 2016 un evento culinario irripetibile: al Romantik Hotel Mirabella di ...



Tradizione siciliana al Ristorante del Cave Bianche.

Prodotti locali, ricette care alla cultura gastronomica siciliana reinterpretate



Trentino. Al tramonto le mura del castello.

Dopo il successo di pubblico dello scorso anno, torna la suggestiva iniziativa

meridiana.com

CLICCA QUI

Meridiana
QUESTO SI CHIAMA VOLARE.

Visita anche:

GREEN GUSTO
Bio Vegan e Gluten Free

ALTA LIFE
Exclusive Alta Murgia

NERO TARTUFO
Cooking Italian Food

Vegan

Provamel lancia Quino: Rice Drink.