

Colombarda

Via Rio Acqua, 140 - 47522 San Vittore di Cesena (FC) - Cell. 338.2699043
Tel./Fax 0547.663688 - www.colombarda.it - adriano@colombarda.it - info@colombarda.it



L'azienda agricola Colombarda nasce alla fine dell'800 e si estende per 50 ettari, 20 vitati, sulle colline cesenati. Il vino prodotto è un connubio tra una lunga tradizione e moderne tecnologie. Proprietario: fam. Agostini e Dionigi. Enologo: Giuseppe Meglioli. Bottiglie prodotte: 25.000. Vendita diretta: sì. Visite all'azienda: sì. Saletta di degustazione: sì.

Colombarda was started in the second half of the 19th century on the hills of Cesena and stretches over 50 hectares, 20 of which covered by vineyards. Bottles produced: 25,000. Direct sale: available. Visits to the company: available. Tasting room: available.



Romagna Dop Pagadebit Bertinoro 2013

Uve: bombino bianco 100% - Alcol: 12% - Bottiglie prodotte: 5.000 - Giallo paglierino brillante. Impatto olfattivo incentrato su evidenti note agrumate e vegetali. L'ingresso in bocca denota una delicata struttura, sorretta da piacevole freschezza. Il finale persistente riconduce all'olfatto, con gradevole retrogusto agrumato. Abbinamento: gramigna con piselli. Servire a 10°C. Prezzo: ★★

Grapes: bombino bianco 100%; Alcohol: 12%; Bottles produced: 5,000; Bright straw-yellow colour. Prominent citrus and vegetal notes on the nose. Mildly structured on the palate, lifted up by pleasant freshness. Lingered finish that mirrors the nose with a pleasant citrus aftertaste. Food matching: gramigna with peas. Serving temperature: 10°C. Price: ★★

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2013

Uve: sangiovese 100% - Alcol: 13% - Bottiglie prodotte: 13.000 - Rosso porpora brillante. Naso intenso ma poco complesso con note vinose accompagnate da sentori di lampogni e fragoline di bosco su finale floreale. La giovinezza è evidente al gusto che si esprime con tannini e freschezza adeguati e chiusura fruttata. Abbinamento: cannoli con ragout al forno. Servire a 16°C. Prezzo: ★★

Grapes: sangiovese 100%; Alcohol: 13%; Bottles produced: 13,000; Bright purple red colour. Intense but not very complex on the nose with vinous notes accompanied by hints of raspberries and wild strawberries with a flowery finish. Clearly youthful on the palate with properly balanced tannins and freshness and a fruity finish. Food matching: oven-baked Cannoli with ragu. Serving temperature: 16°C. Price: ★★



Rubicone Igt Rosato 2013

Uve: sangiovese 100%; Alcol: 13%;
Bottiglie prodotte: 5.000; Abbinamento:
gramigna con piselli. Servire a 12°C.
Prezzo: ★★