

giovanna focardi nicita

Rosalaura

DI COLOMBARDA

MEDAGLIA D'ARGENTO

al "Rosé du Monde 2016"

La Tenuta Colombarda, azienda vinicola romagnola, vince la medaglia d'argento al "Rosé du Monde 2016" col 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 mar Adriatico, godendo 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 d'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 Meglioli hanno contribuito negli anni a uno studio accurato e attento sui vitigni autoctoni, in modo da poter esser 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 d'assaggi e continue analisi di laboratorio, secondo un programma preciso per garantire la qualità sensoriale del vino che il consumatore andrà a bere.

www.colombarda.it

