

Degustazione Vini: Rosalaura Colombarda

DEGUSTAZIONI

01-03-2017



Autore Vinality Wine Blog

Il mondo dei vini rosati è in costante evoluzione e ri-voluzione. Lentamente la bontà e la meraviglia dei vini rosati stanno conquistando sempre più pubblico. Un esempio per tutti è il **"Rosalaura"** 2015 della **Tenuta Colombarda** oggi considerato tra i vini più prestigiosi al mondo. Un **Sangiovese in purezza** vinificato in rosato che si è aggiudicato la **Medaglia d'Argento** all'importante concorso internazionale **"Rosé du Monde 2016"**, svoltosi in Francia.

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 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.

Tecnologia d'avanguardia, tecnici esperti ed enologo italo-francese 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 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 della tenuta romagnola 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 da parte di tecnici esperti per garantire la qualità sensoriale del vino che il consumatore berrà.

Quale vino abbinare ad una cena romantica? Il rosato campione del mondo Rosalaura 2015 Tenuta Colombarda.

Il vino ha un bellissimo color rosa salmone con sfumature corallo. Al naso il **"Rosalaura"** si presenta pulito, di ottima 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. La versatilità, la bellezza e la naturale freschezza di questo vino vi permetterà di godervi una serata meravigliosa all'insegna del buon cibo e della buona compagnia. Abbinare questo vino a carni pregiate, paste al forno, gustosi risotti, formaggi preziosi, sensuali crostacei e raffinati piatti di pesce. Non ve ne pentirete.

