

Ca' Manacca Romagna Sangiovese Superiore DOC



Classificazione: Romagna Sangiovese Superiore DOC
Vitigno: Sangiovese 100%
Comune di produzione: Cesena, frazione di San Vittore
Bottiglie prodotte: 4.000 da 0,75 litri

Suolo: tufaceo e sabbioso
Esposizione: ovest
Altimetria: 150 m s.l.m.
Pendenza: 15%
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità di impianto: 3.000 piante
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 con fermentazione sulle bucce
Vasche di fermentazione: acciaio 100%
Temperatura fermentazione: 22-25 °C
Periodo di affinamento: 1 mese in acciaio e 6 mesi in tonneau, un ulteriore mese in bottiglia
Periodo di imbottigliamento: metà giugno successivo alla vendemmia

Colore: rosso amarena con riflessi violacei
Profumo: frutta rossa con spiccata mora e prugna che vengono piacevolmente completati da note eleganti di vaniglia e chiodi di garofano e leggere note tostate
Sapore: sorso più maturo ed ampio che presenta sentori di prugna, di amarena e di leggera tostatura; in bocca il vino presenta un tannino morbido mentre al sorso è persistente
Grado alcolico: 14,5% vol
Temperatura di servizio: 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