



Conti  
COLOMBANI  
MERENDA

## ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

VINO BIOLOGICO





# ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

## VINO BIOLOGICO

Rosso rubino, brillante agli occhi, con delicati sentori di marasca e frutti a bacca rossa al naso, è un vino fragrante in bocca, dal sapore persistente, gradevolmente tannico.

Ottimo in abbinamento a primi e secondi saporiti a base di carne.



Prodotto Biologico



### CARATTERISTICHE TECNICHE:

Vitigno	Sangiovese di Romagna
Uve	100% Sangiovese
Zona di produzione	Bertinoro
Vigneti	Massa, Maestrina
Bottiglie Prodotte	96.000
Superficie vitata	Ha 14,10
Esposizione terreno	Est/sud-est, nord/nord-est
Terreno	Medio impasto argilloso con presenza di calcare
Enologo	Emanuele Casadei
Densità di impianto	2900-5000 viti ad ettaro
Sistema di allevamento	Guyot-cordone speronato-capovolto
Produzione per ha	9000 kg d'uva, 5850 lt di vino
Colore	Rosso rubino trasparente, brillante con leggera unghia violacea
Profumo	Vinoso, floreale, con sentori marasca e frutta a bacca rossa
Sapore	Persistente, tannini evidenti seppur di tessitura fine
Affinamento	Acciaio
Abbinamenti gastronomici	Primi piatti con ragù di carne, arrostiti di carni bianche, grigliate di agnello e maiale

### DATI ANALITICI

Titolo alcol. totale: 13,72% vol.	Acidità volatile: 0,40 g/l
Zuccheri residui: <0,5 g/l	Anidride solforosa totale: 80 mg/l
Estratto secco totale: 26,90 g/l	Anidride solforosa libera: 20 mg/l
Acidità totale: 5,50 g/l	



conticolombani.it

