



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
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 di buona trasparenza con riflessi (orli) violacei
Profumo	Vinoso, floreale con sentori di frutta rossa
Sapore	Persistente con tannini di qualità fine
Affinamento	6 mesi in acciaio
Abbinamenti gastronomici	Primi piatti con ragù di carne, arrostiti di carni bianche, grigliate di agnello e maiale

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico: 13,50% vol.	Acidità volatile: 0,40 g/l
Zuccheri inferiori a 0,5 g/l	Anidride solforosa totale: 80 mg/l
Estratto secco: 29,00 g/l	Anidride solforosa libera: 20 mg/l
Acidità totale: 6,00 g/l	



conticolombani.it

