

# Tenuta La Viola

BERTINORO

## IL COLOMBARONE

SANGIOVESE DI ROMAGNA  
Denominazione di Origine Controllata  
SUPERIORE  
ANNATA 2005



**Vigneto:** Le uve provengono dalle seguenti piccole vigne di proprietà: Vigna del Re, Vigna del Pozzo e Vigna del Sole.

**Ettari:** Vigna del Re 1,2; Vigna del Pozzo 1,5; Vigna del Sole 0,4.

**Allevamento:** 5000 piante per ettaro allevate a cordone speronato.

**Vitigni:** Sangiovese in purezza di età media pari a 8 anni.

**Altimetria:** 100 metri.

**Esposizione:** Sud/Est.

**Andamento climatico annata:** L'annata è stata favorevole fino ad Agosto quando poi le piogge hanno compromesso il raccolto in gran parte della Romagna. In parte per fortuna ed in parte per l'eccellente gestione dei nostri vigneti siamo riusciti comunque ad arrivare alla vendemmia in condizioni eccellenti.

**Raccolta delle uve:** Fine Settembre primi di Ottobre interamente a mano e selezione sul campo, trasportate in cantina in piccole cassette da 15 Kg.

**Resa:** 50/60 ql per ettaro.

**Vinificazione:** Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata con ripetute follature.

**Evoluzione:** il 55% in acciaio mentre il restante 45% in barrique di rovere delle foreste di Tronçais della regione di Allier di secondo passaggio per circa 6 mesi.

**Produzione:** 11.000 bottiglie.

**Affinamento:** In vetro per almeno 6 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Dal colore rosso rubino intenso con note di frutta rossa in evidenza al naso oltre a netti sentori di viola. Al palato risulta particolarmente gradevole con tannini decisi ma dolci al tempo stesso.



Tenuta la Viola - Az. Agr. Gabellini di Serra Lidia  
Via Colombarone, 888 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel/Fax ++ 39.0543.445496  
P.IVA 02579660404 - C.F. SRRLD146S67C573M  
www.tenutalaviola.it - email: info@tenutalaviola.it