



FOLLOW US:



Amantiglio - Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva



Zona

Imola (BO)



Vitigni

100% Sangiovese di Romagna



All'occhio

Colore rosso intenso



Al naso

Sentori lunghi con una nota speziata



In bocca

Grande struttura, acidità moderata e corpo pieno



Scheda Tecnica

Nome Completo:

Amantiglio

Denominazione:

Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva

Vitigno:

100% Sangiovese di Romagna

Forma di Allevamento:

Cordone Speronato

Densità Impianto:

2200/ettaro

Produzione Annuale:

2000 Bottiglie

Gradazione Alcolica:

14,5% VOL

Temperatura di servizio:

Ottimale a 18 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

L'Amantiglio di Tenuta Franzona è un Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva, vino rosso fermo proveniente dalle colline di Imola. Prodotto con il 100% di uve Sangiovese di Romagna e affinato in legno, si distingue per la grande struttura e i sentori lunghi con una nota speziata. Il colore rosso intenso, l'acidità moderata e il corpo pieno lo rendono ideale sia da solo sia con piatti robusti.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il vigneto da cui proviene l'Amantiglio si trova sulle colline di Imola, a 125 metri sul livello del mare. Il terreno argilloso di medio impasto e l'esposizione a sud creano un ambiente ideale per la vite. Impiantati tra il 1967 e il 1994, i vigneti sono allevati a cordone speronato con una densità di 2200 piante per ettaro e una resa di 40-50 quintali per ettaro, da cui nascono uve di alta qualità per un Sangiovese strutturato e aromatico.



Metodo di Vinificazione

L'Amantiglio nasce da una vinificazione che unisce tradizione e cura del dettaglio. Le uve Sangiovese, raccolte esclusivamente a mano, vengono pressate e macerate in acciaio inox per 30-40 giorni. La fermentazione malolattica avviene interamente in acciaio, preservando la struttura e sviluppando aromi complessi. Il vino affina poi in cemento vetrificato e grandi botti per almeno due anni, seguiti da almeno 12 mesi in bottiglia.



Abbinamenti Gastronomici

Perfetto con carni rosse, insaccati e formaggi stagionati, esalta ogni sapore con la sua ricchezza e complessità. Servire a 18 °C, aprendo la bottiglia almeno 30 minuti prima.