



FOLLOW US:



Cabernet Sauvignon IGP BIO Rubicone IGP Cabernet Sauvignon



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Cabernet Sauvignon IGP Bio



Zona

Imola (BO)



Vitigni

100% Cabernet Sauvignon



All'occhio

Colore rosso rubino carico, impenetrabile alla luce



Al naso

Speziato, maturo, con presenza di pepe nero



In bocca

Grande struttura. Tannicità mescolata con aromi balsamici



Scheda Tecnica

Nome Completo:	Cabernet Sauvignon IGP Bio
Denominazione:	Rubicone IGP Cabernet Sauvignon
Vitigno:	100% Cabernet Sauvignon
Forma di Allevamento:	Cordone Speronato
Densità Impianto:	3500/ettaro
Produzione Annuale:	3000 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	13,5% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 18-20 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Cabernet Sauvignon di Tenuta Franzona incarna l'anima delle colline imolesi e la ricca tradizione viticola dell'Emilia-Romagna. Con il suo colore rubino profondo, sprigiona un bouquet complesso di frutti rossi, pepe nero e sfumature erbacee. Coltivato secondo i principi biologici, riflette l'armonia tra la natura e la maestria enologica, offrendo tannini morbidi e un finale persistente.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Le colline imolesi, cuore di Tenuta Franzona, offrono un ambiente ottimale per il Cabernet Sauvignon. Il terreno, composto da argilla, sabbia e calcare, favorisce un drenaggio efficace e conferisce mineralità al vino. L'abbondante sole e le fresche brezze creano un microclima ideale per la maturazione delle uve, preservando gli aromi e l'acidità. La ricchezza minerale del suolo aggiunge profondità al vino, manifestando un'autentica espressione del territorio.



Metodo di Vinificazione

Il Cabernet Sauvignon di Tenuta Franzona segue una vinificazione rispettosa delle tradizioni. Le uve, raccolte manualmente e selezionate con cura, fermentano in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per preservare gli aromi. Una macerazione prolungata estrae tannini e pigmenti, arricchendo il vino di struttura e colore. La maturazione in botti di legno conferisce complessità al vino. Questo processo, che unisce tradizione e innovazione, offre un Cabernet Sauvignon che esprime fedelmente le caratteristiche delle colline imolesi.



Abbinamenti Gastronomici

Il Cabernet Sauvignon di Tenuta Franzona è l'ideale in abbinamento con carni rosse succulente e formaggi stagionati. Offre un'esperienza sensoriale unica che fonde la ricchezza del territorio con la maestria vinicola.

TENUTA FRANZONA

Via Bergullo 25 40026 Imola (BO) Italia · Tel. 0542 26550 · info@tenutafranzona.com · tenutafranzona.com