



FOLLOW US:



Montù Frizzante IGP BIO

Rubicone IGP Montù Frizzante



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Rubicone IGP Montù Frizzante



Zona

Imola (BO)



Vitigni

100% Montù



All'occhio

Colore giallo paglierino



Al naso

Note di mineralità



In bocca

Sapido, ma con presenze di frutta matura



Scheda Tecnica

Nome Completo:

Denominazione:

Vitigno:

Forma di Allevamento:

Densità Impianto:

Produzione Annuale:

Gradazione Alcolica:

Temperatura di servizio:

Montù Frizzante IGP Bio

Rubicone IGP Cabernet Sauvignon

100% Montù

Cordone Speronato

3500/ettaro

3000 Bottiglie

11,5% VOL

Ottimale a 12 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Montù Frizzante di Tenuta Franzona, proveniente dalle colline imolesi, si distingue per la sua freschezza e vivacità. Le bollicine leggere e rinfrescanti svelano un bouquet aromatico di fiori bianchi, agrumi e frutti. Coltivato con metodi biologici, questo vino coniuga le tradizioni vinicole emiliano-romagnole con un approccio moderno.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il terreno delle vigne di Montù Frizzante presso Tenuta Franzona, situato nelle colline imolesi, presenta una composizione stratificata di argilla, sabbia e frammenti calcarei. Questa struttura assicura un equilibrio ottimale tra drenaggio e ritenzione idrica, mentre la mineralità del suolo arricchisce la complessità del vino. Le vigne, baciata dal sole e ventilate dalle brezze serali, favoriscono una maturazione uniforme delle uve e la conservazione degli aromi freschi. Queste condizioni offrono un ambiente ideale per la produzione del Montù Frizzante, il quale esprime fedelmente il carattere distintivo del territorio.



Metodo di Vinificazione

Il Montù Frizzante di Tenuta Franzona segue un rigoroso processo vinicolo. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pressate delicatamente per ottenere il mosto. La fermentazione primaria avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per preservare gli aromi fruttati. La vitalità delle bollicine è garantita da una seconda fermentazione, con il Metodo Charmat in autoclave. Dopo un breve periodo di affinamento, il vino viene filtrato e imbottigliato, esaltando la sua effervescenza e freschezza caratteristica.



Abbinamenti Gastronomici

Al palato, l'effervescenza si fonde con un'acidità piacevole, rendendo questo vino ideale come aperitivo o da accompagnare a piatti leggeri. Ogni sorso invita a celebrare la gioia dei momenti speciali e la genuinità del territorio.

TENUTA FRANZONA

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