



FOLLOW US:



Rosso25

Colli d'Imola DOC Rosso



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Colli d'Imola DOC Rosso



Zona

Imola (BO)



Vitigni

50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese



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:

Rosso25

Denominazione:

Colli d'Imola DOC Rosso

Vitigno:

50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese

Forma di Allevamento:

Cordone Speronato

Densità Impianto:

2500/ettaro

Produzione Annuale:

3000 Bottiglie

Gradazione Alcolica:

14,5% VOL

Temperatura di servizio:

Ottimale a 18 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Rosso25 di Tenuta Franzona è un Colli d'Imola DOC Rosso fermo proveniente dalle colline di Imola, blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Si distingue per la grande struttura e per i sentori lunghi con una nota speziata. Il colore rosso intenso, l'acidità moderata e il corpo pieno lo rendono ideale da degustare sia da solo sia in abbinamento a piatti robusti.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il vigneto da cui nasce il Rosso25 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 microclima ideale per la coltivazione della vite. Impiantati tra il 1972 e il 2010, i vigneti sono allevati a cordone speronato con una densità di 2500 piante per ettaro e una resa di 50-60 quintali per ettaro. Un ambiente che favorisce uve di alta qualità, da cui nasce un vino strutturato e aromatico.



Metodo di Vinificazione

Il Rosso25 è prodotto con un metodo di vinificazione meticoloso che unisce tradizione e innovazione. Le uve, raccolte a mano, vengono pressate e macerate in acciaio inox per 25-40 giorni. Anche la fermentazione malolattica avviene in acciaio, garantendo una solida struttura e aromi complessi. Il vino affina poi in cemento vetrificato e in barrique di media tostatura per almeno 6 mesi, seguiti da almeno 4 mesi in bottiglia.



Abbinamenti Gastronomici

Perfetto con carni rosse, insaccati e formaggi stagionati, il Rosso25 esalta i sapori con la sua ricchezza e complessità. Ideale anche da solo, servito a 18 °C.