



FOLLOW US:



---

## Sangiovese DOC BIO

### Romagna DOC Sangiovese

---



#### Formato

Bottiglia da 75cl



#### Tipo di Vino

Romagna DOC Sangiovese



#### Zona

Imola (BO)



#### Vitigni

100% Sangiovese



#### All'occhio

Colore rosso rubino brillante



#### Al naso

Profumi di frutta fresca con sentori di violetta



#### In bocca

Gusto equilibrato e beverino

---

|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| <b>Nome Completo:</b>           | Sangiovese DOC BIO     |
| <b>Denominazione:</b>           | Romagna DOC Sangiovese |
| <b>Vitigno:</b>                 | 100% Sangiovese        |
| <b>Forma di Allevamento:</b>    | Cordone Speronato      |
| <b>Densità Impianto:</b>        | 3200/ettaro            |
| <b>Produzione Annuale:</b>      | 3000 Bottiglie         |
| <b>Gradazione Alcolica:</b>     | 13,5% VOL              |
| <b>Temperatura di servizio:</b> | Ottimale a 18-20 °C    |

\*Contiene Solfiti



## Descrizione

Il Sangiovese DOC BIO di Tenuta Franzona, proveniente dalle colline di Imola, si presenta con un vivace colore rosso rubino e un bouquet aromatico che esprime note di frutta fresca e delicati accenti floreali di violetta. In bocca, rivela un piacevole equilibrio, frutto di una vinificazione meticolosa e di pratiche agricole biologiche.



## Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il vigneto del Sangiovese DOC BIO di Tenuta Franzona si erge sulle colline fertili di Imola, nei pressi dei Tre Monti, a un'altitudine di 125 metri sul livello del mare. Caratterizzato da un terreno argilloso con buona capacità di drenaggio e ritenzione idrica, favorisce lo sviluppo ottimale delle viti. L'orientamento nord-sud massimizza l'esposizione solare, garantendo una maturazione uniforme dei grappoli e contribuendo alla complessità distintiva del Sangiovese di questa regione.



## Metodo di Vinificazione

Il Sangiovese DOC BIO di Tenuta Franzona è frutto di una produzione artigianale e rispettosa delle tradizioni. Le uve biologiche vengono raccolte manualmente e meccanicamente a settembre per garantirne la perfetta maturazione. In cantina, subiscono una pigiatura e diraspatura seguite da una fermentazione in acciaio inox e una macerazione di 8-10 giorni per estrarre al meglio colore e carattere. L'affinamento avviene in acciaio inox e cemento vetrificato, preservando così le caratteristiche originali del Sangiovese.



## Abbinamenti Gastronomici

Con il suo grado alcolico del 13,5%, si sposa armoniosamente con carni rosse, salumi e formaggi stagionati, incarnando l'autenticità del territorio romagnolo e l'artigianalità enologica di Tenuta Franzona.