



FOLLOW US:



Sangiovese Superiore 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 intenso, impenetrabile alla luce



Al naso

Profumo intenso di frutto polposo



In bocca

Grande struttura, lungo e intenso



Scheda Tecnica

Nome Completo:	Sangiovese Superiore DOC BIO
Denominazione:	Romagna DOC Sangiovese
Vitigno:	100% Sangiovese
Forma di Allevamento:	Cordone Speronato
Densità Impianto:	2800/ettaro
Produzione Annuale:	3000 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	13,5% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 18-20 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Sangiovese Superiore DOC BIO di Tenuta Franzona, proveniente dalle colline di Imola, è un vino rosso di notevole struttura. Di colore rosso intenso e con profumi di frutta polposa, offre grande struttura, lunghezza e intensità al palato. Nato da viti piantate tra il 1968 e il 1973, incarna l'eccellenza della tradizione vinicola romagnola.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il Sangiovese Superiore DOC BIO di Tenuta Franzona proviene dalle colline di Imola, nella zona dei Tre Monti, a 125 metri sul livello del mare. Il tipico terreno argilloso della zona offre un equilibrio ideale tra drenaggio e ritenzione idrica, vitale per la crescita della vite. L'orientamento nord-sud del vigneto massimizza l'esposizione al sole, favorendo una maturazione uniforme dei grappoli. Questi fattori conferiscono al vino notevole profondità e complessità.



Metodo di Vinificazione

Il Sangiovese Superiore DOC BIO nasce da una vinificazione meticolosa. Le uve biologiche, raccolte a mano in autunno, vengono pigiate e diraspate. La fermentazione avviene in acciaio inox, seguita da una macerazione di 15-20 giorni per estrarre colore e tannini. Il vino matura poi in acciaio e cemento vetrificato, con un ulteriore affinamento in barrique di secondo e terzo passaggio di media tostatura, che arricchisce il profilo aromatico e dona eleganza.



Abbinamenti Gastronomici

Ideale come vino da meditazione, si abbina ottimamente a carni rosse, cacciagione, grigliate, salumi e formaggi stagionati. Servire a 18-20 °C.