



FOLLOW US:



Trebbiano Fermo DOC BIO

Romagna DOC Trebbiano



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Romagna DOC Trebbiano



Zona

Imola (BO)



Vitigni

100% Trebbiano



All'occhio

Colore giallo paglierino con riflessi bianchi



Al naso

Sapido e minerale



In bocca

Forti note di mineralità



Scheda Tecnica

Nome Completo:	Trebbiano Fermo DOC BIO
Denominazione:	Romagna DOC Trebbiano
Vitigno:	100% Trebbiano
Forma di Allevamento:	Cordone Speronato
Densità Impianto:	3000/ettaro
Produzione Annuale:	3000 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	12% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 12 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il Trebbiano Fermo DOC BIO di Tenuta Franzona si distingue per il suo colore giallo paglierino con riflessi chiari. Al naso, si manifesta con un profilo sapido e minerale, mentre al palato si avverte una marcata mineralità, espressione della ricchezza del terreno collinare di Imola. Prodotto da uve biologiche raccolte manualmente, incarna perfettamente l'essenza delle colline bolognesi.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il vigneto di Trebbiano Fermo DOC BIO di Tenuta Franzona si estende sulle colline di Imola, nella zona dei Tre Monti, a 125 metri sul livello del mare. Il terreno minerale enfatizza la mineralità del vino. L'orientamento verso ovest migliora l'esposizione solare, mentre il microclima caratterizzato da escursioni termiche notturne favorisce una maturazione equilibrata delle uve. Queste condizioni ottimali conferiscono al Trebbiano freschezza e un carattere distintivo, riflesso del territorio di Imola.



Metodo di Vinificazione

Il Trebbiano Fermo DOC BIO di Tenuta Franzona è ottenuto da uve selezionate provenienti da ceppi piantati sin dal 1975. La raccolta avviene manualmente a settembre per assicurare rese contenute e valorizzare le caratteristiche minerali e calcaree del Trebbiano. Dopo la raccolta, le uve vengono pigiate e fermentate in acciaio inox. Il vino è imbottigliato come fermo, mantenendo intatte la struttura e le note minerali distintive, senza aggiungere bollicine.



Abbinamenti Gastronomici

È perfetto come aperitivo e si sposa splendidamente con carne bianca e formaggi freschi, aggiungendo struttura e freschezza ai pasti.