



FOLLOW US:



VetroOpaco

Albana BIO Metodo Ancestrale



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Rubicone IGP Bianco frizzante



Zona

Imola (BO)



Vitigni

100% Albana



All'occhio

Colore giallo intenso, tipico delle uve a raccolta tardiva



Al naso

Sentori fermentativi dei lieviti indigeni e leggera nota di crosta di pane



In bocca

Vino di grande corpo, dal perlage fine

Nome Completo:	VetroOpaco
Denominazione:	Rubicone IGP Bianco
Vitigno:	100% Albana
Forma di Allevamento:	Cordone Speronato
Densità Impianto:	2000/ettaro
Produzione Annuia:	2000 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	13,5% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 12 °C

*Contiene Solfiti



Descrizione

Il VetroOpaco di Tenuta Franzona è un Rubicone IGP Bianco frizzante prodotto con uve Albana al 100%, coltivate sulle colline di Imola. Ha un corpo ricco di sentori fermentativi dovuti ai lieviti indigeni delle uve e una leggera nota di crosta di pane. Il colore giallo intenso è tipico delle uve a raccolta tardiva; al palato offre un perlage fine.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il vigneto di Albana di Tenuta Franzona si trova sulle colline di Imola, a 125 metri sul livello del mare. Il terreno argilloso e l'esposizione a sud creano un microclima perfetto per una maturazione ottimale delle uve. Impiantato tra il 1972 e il 1985, il vigneto ha una densità di 2000 piante per ettaro e una resa di 50-60 quintali per ettaro. Un ambiente che favorisce la produzione di un'Albana di alta qualità.



Metodo di Vinificazione

Il VetroOpaco è prodotto con il Metodo Ancestrale, con rifermentazione in bottiglia. Le uve Albana, raccolte tardivamente per massimizzarne l'espressione aromatica, vengono pressate e inoculate con lieviti indigeni, quindi macerate in acciaio inox per 7 giorni. La svinatura avviene con un residuo zuccherino che consente la rifermentazione in bottiglia. Il risultato è un vino dal perlage fine: capovolgere la bottiglia almeno due volte prima di servire per esaltarne i profumi.



Abbinamenti Gastronomici

Perfetto per accompagnare aperitivi e primi piatti di crostacei, esalta i sapori con la sua complessità e freschezza. Servire a 12 °C.