

 FRANCO®

Romagna D.O.P.

SANGIOVESE SUPERIORE

Luogo di produzione: colline di Castel San Pietro Terme (BO) nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO".

Vinificazione: per Franco Sangiovese, poniamo come fondamentali alcune scelte; l'individuazione della corretta maturità fenolica e la selezione delle uve, con l'intento di conferire al vino finito la giusta struttura e concentrazione. La vinificazione viene condotta con la tecnica in rosso, che consiste nel mettere all'interno del vinificatore il mosto e le bucce. Questa pratica, permette di estrarre le componenti più importanti per i vini rossi, che sono le sostanze coloranti e i tannini morbidi della buccia. La fermentazione inoculata con lieviti selezionati, si effettua ad una temperatura controllata attorno ai 25/28° C. I rimontaggi, per la bagnatura del cappello, si eseguono circa ogni 4 ore. La durata media della fermentazione è di 10/12 giorni; a fine fermentazione seguono la svinatura e la fermentazione malolattica. Alcuni travasi preparano il vino all'affinamento in legno, che si esegue in barrique e botti grandi da 25 hl. La stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento concludono il ciclo produttivo.

Caratteristiche organolettiche: dalla struttura imponente, seduce il naso con un'armonia di profumi che vanno dai frutti rossi a sfumature minerali, alternando spezie dolci e mirtilli. Palato sontuoso, ampio, dove i tannini dell'invecchiamento si armonizzano con la freschezza e la finezza tipica del Sangiovese.

Da servire: è ideale con carni arrostate, ben condite e speziate, con cacciagione, castrato ai ferri ed anche con formaggi stagionati non piccanti.



1-3 anni



16-18° C



75/85 q.li per ettaro