

Bissoni

BISSONI GIRAPOGGIO

Romagna Doc sangiovese superiore

Zona di produzione: Bertinoro, zona collinare
150/200 m s.l.m. , terreno argilloso-sabbioso

Vitigno: sangiovese

Uvaggio: sangiovese 100%

Epoca di vendemmia: fine settembre

Resa media per ettaro: 60 quintali uva

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di allevamento: 3300 e 5000 piante per
ettaro

Anno di impianto: 1994 e 2003



Vinificazione: Diraspa-pigiatura. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata in tanks di acciaio inox. Durata media della macerazione: da 7 a 9 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio, affinamento sui propri lieviti. Affinamento in acciaio e piccola parte in legno.

Durata del vino: da 6 a 10 anni

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso intenso. Vino strutturato con un prevalente sentore di frutta fresca, ciliegia, prugne, piccoli frutti rossi, balsamico, un po' di spezie. Gusto fresco, ricco, piacevole ed elegante, di buona persistenza.

Note sul vino e abbinamenti: E' un vino ricco e strutturato, adatto anche a un medio invecchiamento. Vino da primi piatti e carni alla griglia, ottimo anche con pesce azzurro in virtù dei suoi profumi freschi e della sua struttura.

Temperatura di degustazione: 16 - 18° C