

Bissoni

BISSONI RISERVA

Romagna Doc sangiovese superiore riserva

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/inizio
ottobre

Resa media per ettaro: 50 quintali uva

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità di allevamento: 3300 piante per ettaro

Anno di impianto: 1991



Vinificazione: Diraspa-pigiatura. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata
Durata media macerazione: 14-21 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio, affinamento di 16-18
mesi in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio e minimo 12 mesi in bottiglia.

Durata del vino: oltre i 20 anni

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato intenso tendente all'aranciato. Vino strutturato
con un prevalente sentore di frutta matura, amarena sotto spirito, prugne, piccoli frutti rossi,
balsamico, tabacco, speziato; elegante e persistente.

Note sul vino e abbinamenti: E' un vino ricco e strutturato, adatto anche a lungo invecchiamento.
Vino adatto per carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della
grande cucina e formaggi stagionati.

Temperatura di degustazione: 16 - 18° C