

TENUTE  
**BACANA**

*vini e vigneti in Brisighella*

TENUTE  
BACANA

W  
E

**Bacana** nasce da un progetto della famiglia Poggi, siamo legati al mondo della viticoltura e gestiamo le vigne con le nostre forze da diversi decenni, questo fa accrescere in noi il desiderio di scoprire cosa il nostro territorio e le nostre uve possano regalarci.

I nostri vini provengono da vigneti di proprietà, circa 10 ettari, nati a **Villa Vezzano**, un piccolo borgo che sorge ai confini del comune di Brisighella.

Dal 2020 produciamo vini caratteristici della Romagna, come **Albana**, **Sangiovese** e **Trebbiano**.

BACANA  
TENUTA  
VEZZANO



TENUTE  
BACANA

# BACANA BIANCO FRIZZANTE

## Rubicone

Indicazione Geografica Tipica

Il nostro Bianco frizzante  
è un vino di grande freschezza  
dagli spiccati sentori di mela e vaniglia

**LOCALITÀ** Villa Vezzano, Brisighella (RA)

**DENOMINAZIONE** Bianco IGT RUBICONE Frizzante

**ALLEVAMENTO** Guyot

**RACCOLTA** A mano di uve selezionate

**TIPOLOGIA TERRENO** Prevalentemente argilloso

**UVE** 60% Trebbiano / 40% Chardonnay

**OPERAZIONI ENOLOGICHE** Fermentazione in Bianco

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6 Gradi

**CONSERVAZIONE** Bottiglia Verticale



TENUTE  
BACANA

# BACANA ALBANA SECCO

## Romagna

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
**ANNATA 2023**

Bacana Albana Secco, nasce da una vigna esposta a nord, che si sviluppa ai piedi del fiume Sintria, nel bel mezzo di un boschetto, che l'abbraccia tutt'intorno.

Un vino fresco, dalla grande acidità, che permette di assaporare la grande mineralità di questa zona

**LOCALITÀ** Villa Vezzano, Brisighella (RA)

**DENOMINAZIONE** Albana secco di Romagna DOCG

**ALLEVAMENTO** Guyot

**RACCOLTA** A mano di uve selezionate

**TIPOLOGIA TERRENO** Prevalentemente argilloso

**UVE** 100% Albana

**OPERAZIONI ENOLOGICHE** Fermentazione in bianco in acciaio, sosta Sur Lie per 3 mesi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10 Gradi

**CONSERVAZIONE** Bottiglia Verticale



TENU  
TEANA  
BACANA

# BACANA

## SANGIOVESE SUPERIORE

### Romagna

Denominazione di Origine Controllata

**ANNATA 2023**

Bacana Sangiovese Superiore, nasce da vigna piantata in un podere situato a fondo valle, caratterizzato da terreni sabbiosi e fresche correnti che lo attraversano tutto l'anno. Di colore leggero e brillante, grandissima espressività olfattiva, buona freschezza

**LOCALITÀ** Villa Vezzano, Brisighella (RA)

**DENOMINAZIONE** Sangiovese Superiore di Romagna DOC

**ALLEVAMENTO** Guyot

**RACCOLTA** A mano di uve selezionate

**TIPOLOGIA TERRENO** Prevalentemente sabbioso

**UVE** 100% Sangiovese

**OPERAZIONI ENOLOGICHE** Fermentazione in rosso in acciaio, fermentazione malolattica, affinamento in acciaio per 10 mesi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16 Gradi

**CONSERVAZIONE** Bottiglia Verticale



TENUTE  
BACANA

# INTENTO BIANCO BRISIGHELLA

## Romagna

Denominazione di Origine Controllata

**ANNATA 2023**

Il nostro Bianco Brisighella rappresenta l'INTENTO di rendere grande una varietà a noi molto cara, il Trebbiano. Nasce da una vigna di due ettari, piantata nel 1996, su terreni calcarei e sabbiosi che gli donano spiccate note floreali e un palato avvolgente

**LOCALITÀ** Villa Vezzano, Brisighella (RA)

**DENOMINAZIONE** Bianco Brisighella DOC

**ALLEVAMENTO** Guyot

**RACCOLTA** A mano di uve selezionate

**TIPOLOGIA TERRENO** Prevalentemente sabbioso

**UVE** 100% Trebbiano

**OPERAZIONI ENOLOGICHE** Fermentazione in bianco in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10 Gradi

**CONSERVAZIONE** Bottiglia Verticale



TENUTE  
BACANA

# BACANA ALBANA DOLCE

## Romagna

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
**ANNATA 2024**

Bacana Albana dolce, sulle stesse note del nostro albana secco, dalle caratteristiche floreali e molto minerali date dal terreno argilloso sulla quale cresce, è un'ottima soluzione di accompagnamento per un piatto di fine pasto

**LOCALITÀ** Villa Vezzano, Brisighella (RA)

**DENOMINAZIONE** Albana Dolce di Romagna DOCG

**ALLEVAMENTO** Guyot

**RACCOLTA** A mano di uve selezionate

**TIPOLOGIA TERRENO** Prevalentemente argilloso

**UVE** 100% Albana

**OPERAZIONI ENOLOGICHE** Fermentazione in bianco in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10 Gradi

**CONSERVAZIONE** Bottiglia Verticale



TENUTE  
BACANA

# BRISIGHELLA SANGIOVESE

## Brisighella

Denominazione di Origine Controllata

**ANNATA 2023**

Il Brisighella Sangiovese rappresenta la massima espressione di sangiovese della nostra azienda, nasce da una selezione accurata di uve della nostra vigna più storica, che cresce su terreni argillosi all'interno del podere Bacana

**LOCALITÀ** Villa Vezzano, Brisighella (RA)

**DENOMINAZIONE** Brisighella Sangiovese DOCG

**ALLEVAMENTO** Guyot

**RACCOLTA** A mano di uve selezionate

**TIPOLOGIA TERRENO** Prevalentemente argilloso

**UVE** 100% Sangiovese

**OPERAZIONI ENOLOGICHE** Fermentazione in rosso in acciaio, fermentazione malolattica, affinamento in vasca d'acciaio per 10 mesi, riposo di 8 mesi in barrique

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10 Gradi

**CONSERVAZIONE** Bottiglia Verticale

