

55 - CINQUANTACINQUE

ROMAGNA ALBANA
PASSITO DOCG



Varietà uve: Albana 100%.

Dati analitici: vino bianco dolce.

Grado alcolico: 14,5% vol.

Area di produzione: colline di Dozza Imolese.

Terreno: consistenza media, mista argillosa e sabbiosa.

Altitudine: 100/120 mt s.l.m.

Max. Resa/ha.: 8 tons/ha.

Pigiatura e fermentazione: taglio del tralcio verso fine settembre/inizio ottobre e appassimento in campo per circa 15 giorni per svilupparne le caratteristiche aromatiche.

I grappoli parzialmente appassiti vengono stesi sulle arelle per terminare il ciclo dell'appassimento fino a 3 mesi. Pressatura soffice e processo di fermentazione a temperatura controllata per mantenere le caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno. Parte dei mosti sono sottoposti a crio-macerazione. Lungo affinamento sulle fecce nobili.

Maturazione: in legno e acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato con intensi riflessi ambrati.

Profumo: delicato e fruttato con note di mandorla e albicocca matura. Naso elegante ed intenso.

Gusto: vellutato, armonico e dolce. Ben equilibrato tra dolcezza e alcolicità.

Consigli del produttore: ideale come accompagnamento a dolci secchi e biscotteria in genere. Perfetto abbinato a formaggi stagionati e erborinati.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.