

## 55 - CINQUANTACINQUE

ROMAGNA ALBANA  
PASSITO DOCG



### RICONOSCIMENTI



INTERNATIONAL  
WINE CHALLENGE  
2021: COMMENDED

---

**Varietà uve:** Albana 100%.

**Dati analitici:** vino bianco dolce.

**Grado alcolico:** 15% 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 tonn./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.