

CINQUANTACINQUE

ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG



RICONOSCIMENTI



★ Menzione di Eccellenza
EMILIA ROMAGNA DA BERE 2022/23
AIS EMILIA E AIS ROMAGNA



GOLD
96/100 PUNTI
USA WINE
RATINGS 2022



THE WINEHUNTER
AWARD 2022
Merano Wine Festival



SILVER
90/100 PUNTI
DECANTER WORLD
WINE AWARDS 2021



4 GRAPPOLI
BIBENDA 2021

Note: l'Albana di Romagna è stato il primo vino bianco italiano a ricevere nel 1987 il riconoscimento DOCG in Italia.

Varietà uve: Albana 100%.

Dati analitici: vino bianco secco.

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: vendemmia tardiva con taglio del tralcio verso fine Settembre, inizio Ottobre. I grappoli vengono raccolti a mano per effettuare poi una macerazione a freddo di 24 ore sulle bocce del mosto in modo da esaltarne i profumi caratteristici del vitigno. La vinificazione è in bianco e la fermentazione avviene in vasche di cemento o di acciaio prima di procedere all'affinamento sulle fecce fini.

Conservazione: in vasche di cemento o di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato, intenso.

Profumo: esplosione di salvia e erbe aromatiche come rosmarino e timo con un delicato finale di albicocca matura e ananas; note floreali di gelsomino dal naso elegante e persistente.

Gusto: struttura possente ed equilibrata nella sua notevole alcolicità. Morbido, rotondo e vibrante.

Consigli del produttore: ideale come accompagnamento a pasta gratinata al forno, lasagne alle verdure, risotti ai funghi o asparagi ma anche minestre in brodo, guazzetti di pesce e crostacei.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.