

## 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.

**Provenienza:** Prodotto in Italia

**Contiene Solfiti**