

XVXI

Albana Passito DOCG



L'Albana Passito, uno dei "vini iconici" della Romagna, è coltivato in vigneti con una media di 30 anni di età piantati in terreni ricchi di minerali argillosi.

VENDEMMIA: Dopo un'accurata valutazione dei grappoli, la nostra uva viene raccolta a mano in cassette in settembre.

VINIFICAZIONE: La pigiatura dell'uva inizia dopo il processo di essiccazione, che dura 1,5-2 mesi, e che concentra lo zucchero naturale e il sapore. Successivamente, avviene una pressatura delicata dell'uva e la separazione del succo dai solidi. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, compresa tra 18 e 20 gradi, utilizzando lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Complessità e ricchezza. Il colore è un giallo dorato con sfumature ambrate. Al naso emergono frutti secchi e agrumi, albicocche, fichi secchi e scorza d'arancia intrecciati con note di miele e fiori bianchi. Un finale morbido ed elegante con una splendida armonia tra l'acidità e la dolcezza.

Denominazione Romagna Albana DOCG

Passito

Uve 100% Albana di Romagna

Gradazione 14,5% Vol

Formato 0,50 lt.

Servizio 8-10°C.

Abbinamenti consigliati

Un vino da dessert sorprendentemente interessante da abbinare a formaggi erborinati e stagionati come il formaggio Fossa o il Gorgonzola. Ottimo anche con dolci secchi come gli Scroccadenti, biscotti secchi con spezie di finocchio e mandorle.