

XVXI

# Albana Passito DOCG



Perseveranza e tanto lavoro per ricercare l'eccellenza. L'ambizione di mettere in bottiglia le migliori caratteristiche del nostro territorio.

**COLORE:** Giallo dorato con riflessi ambrati.

**PROFUMO:** Al naso il bouquet esprime aromi di frutta secca tra cui spiccano l'albicocca e i fichi secchi, e di scorza d'arancia. Il tutto contornato da morbidi sentori di miele e fiori bianchi.

**SAPORE:** Un vino dove al palato spicca l'equilibrio tra gli zuccheri residui e l'acidità che gli dona una piacevolezza unica e scorrevole.

**Gradazione** 14,5% Vol

**Vendemmia** Seconda metà di settembre a maturazione avanzata, appassimento in cassette ben areate.

**Affinamento** Barriques di rovere francese per 24 mesi.

**Varietà** uve Albana.

**Formato** 0,50 lt.

**Servizio** Va servito fresco intorno agli 8-10°C.

## Abbinamenti consigliati

Ideale in abbinamento a ottimi formaggi erborinati o ancora più tipico il formaggio di Fossa.

## Come indicare nella lista vini

Romagna Albana DOCG Passito.