

Masselina

Romagna Albana D.O.C.G. Secco

Gradazione alcolica

14,5% vol.

Vitigno

100% Albana

Superficie vigneti

0,6 ettari

Forma di allevamento

Guyot

Area di produzione

Colline della Serra di Castelbolognese (RA)

Terreno

Medio impasto, con venature tendenti all'argilloso

Resa media per ettaro

70 quintali

Vendemmia

Raccolta manuale in cassette, nella prima decade di settembre

Vinificazione

In seguito ad un breve contatto con le bucce in pressa, avviene la decantazione statica del mosto, fermentazione in acciaio e per una piccola aliquota in barriques di rovere francese

Affinamento

In acciaio per 10 mesi mentre una piccola parte in barriques di rovere francese per 4 mesi

Accostamenti gastronomici

Vino di buona struttura, sapidità e dai tannini vivaci ma ben equilibrati, ben si sposa con primi piatti della tradizione romagnola, formaggi stagionati, brodetti di pesce, zuppe e arrostiti

Numero di bottiglie prodotte

2700

Formati disponibili

Bottiglie da 0,750 lt.



Masselina

LA COLLINA DEI VIGNETI