



# Masselina

**ROMAGNA ALBANA D.O.C.G.  
PASSITO**

**Gradazione alcolica**  
13% 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 casse,  
nella prima seconda decade di settembre

**Vinificazione**  
Appassimento naturale in graticci per almeno 40 giorni al fine di ottenere la concentrazione desiderata, pressatura soffice, pulizia del mosto a freddo e fermentazione in acciaio e tonneau usati.

**Maturazione**  
In acciaio e tonneau per 30 mesi circa

**Accostamenti gastronomici**  
Pasticceria secca della tradizione romagnola,  
anche con cioccolato, formaggi erborinati,  
formaggio di fossa con marmellate di frutta e miele di acacia.

**Formati**  
Bottiglie da 0,500 lt.  
Bottiglie prodotte: 1000

