



ROMAGNA  
denominazione di origine controllata e  
garantita  
ALBANA PASSITO





ROMAGNA ALBANA PASSITO DOCG



**VINIFICAZIONE:** Le uve coltivate sulle prime colline di Castel Bolognese vengono vendemmiate nell'ultima decade di settembre, iniziando un lungo processo di appassimento. Il lento trascorrere del tempo e la maturazione tardiva conferiscono alle uve Albana caratteristiche uniche, donando al vino grande struttura e volume, con note di frutta secca e albicocca sciropata.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore giallo con riflessi iridescenti. Aroma intenso, con tipiche note di frutta matura, miele e fiori di acacia. Al gusto è delicatamente dolce, morbido, vellutato, piacevolmente fruttato.

**SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO:** L'abbinamento ideale è con dessert e piccola pasticceria. Si accompagna magnificamente anche a formaggi stagionati o erborinati.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14 °C	 ALCOOL 14	 UVAGGIO Albana	 ZUCCHERI RESIDUI 120 g/l
--	---	---	---