



ROMAGNA
denominazione di origine controllata e garantita
ALBANA
SECCO

ROMAGNA ALBANA DOCG SECCO



CONSIGLI DI SERVIZIO:

Si abbina bene con formaggi stagionati, primi piatti e carni bianche.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono diraspate prima di essere trasferite alla pressa. Pressatura soffice e successivo trasferimento del mosto in vasca per la decantazione statica a freddo. Il mosto limpido viene poi trasferito in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Fermentazione a temperatura controllata di 15°C. Affinamento in serbatoi di acciaio inox con bâtonnage per 4 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE:

Vino di buona struttura e sapidità, vivace ma ben equilibrato.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12 °C

%

ALCOOL
13



UVAGGIO
Albana



RESIDUI DI
ZUCCHERO
<1 g/l