



# ROMAGNA ALBANA

denominazione di origine  
controllata e garantita

## SECCO

VINO DELLE ANFORE





### ALBANA SECCO ROMAGNA DOCG



**VINIFICAZIONE:** Le uve Albana vengono raccolte e diraspate a mano, poi pigiate delicatamente prima di essere trasferite in anfore di terracotta da 300 litri, dove sia la fermentazione alcolica che quella malolattica si svolgono a contatto continuo con le bucce. Dopo un periodo variabile da 30 a 60 giorni, le bucce vengono rimosse e il vino viene nuovamente travasato nelle anfore. In primavera, il vino viene travasato ancora una volta in botti di rovere da 1.000 litri per un ulteriore affinamento, che dura da 8 a 14 mesi. Questo vino in anfora viene imbottigliato senza chiarifiche né filtrazioni.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore: Giallo dorato antico con sfumature ramate. Naso: Complesso e stratificato, il naso si apre con sentori di fiori, frutta a polpa gialla, miele d'acacia e albicocca disidratata, evolvendo verso note minerali di pietra scaldata dal sole, iodio e cenni salini. Palato: Strutturato, polposo e di corpo al palato; è fresco, balsamico (note di menta) e pieno, con una solida trama tannica avvolta da un nucleo minerale che ritorna in un retrogusto lungo, ricco, complesso e sapido.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Ideale durante il pasto o da solo come vino da meditazione. Si abbina splendidamente con formaggi stagionati, crostacei e piatti saporiti a base di carni bianche o rosse.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-14 °C	 ALCOOL 14	 VARIETA' D'UVA Albana	 ZUCCHERI RESIDUI <1g/l
--	---	--	--