

Romagna D.O.C.G. Albana Secco

Denominazione di origine controllata

UVE: Albana 100%

VIGNETO: vigna "delle noci", vigna "sotto il bosco"

ANNO D'IMPIANTO: 1975 e 1980

ESPOSIZIONE: sud/sud-ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio con batonnage sui propri lieviti prima di essere imbottigliato

ALCOOL: 14% vol.

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: bouquet dalla complessità aromatica straordinariamente potente e persistente, su note di ciclamino e gelsomino.

SAPORE: morbidezza e rotondità ne testimoniano immediatamente la qualità. Calda e convincente l'apertura in bocca dove l'apporto alcolico e strutturale regge il confronto con un vino intensamente fresco e sapido. Bel finale vivacizzato da un leggero contributo tannico.

