



Dancing Albana



TIPOLOGIA DI VINO

Vino bianco secco

DENOMINAZIONE

Romagna DOCG
Albana secco

VARIETÀ

Albana

ALCOOL

13% vol

TIPOLOGIA DI CHIUSURA

Tappo stelvin

CAPACITÀ

0,75l



LOCALIZZAZIONE DELLE VIGNE

Bertinoro, Cesena, Montiano, Mercato Saraceno

ALTITUDINE

250 m. slm

NATURA DEI SUOLI

Argilla, calcare, marne

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Vigne di 20-30 anni allevate a doppi capovolto

RESA PER ETTARO

50q

TECNICHE DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in cemento a temperatura di 14°C

AFFINAMENTO

Affinamento sui lieviti in vasche in cemento



OCCHI

Giallo Paglierino con riflessi dorati

NASO

Naso Elegante, in cui si alternano note floreali (ginestra), fruttate (pesca gialla e frutta tropicale)

BOCCA

Avvolgente, con una buona acidità, finale sapido

ABBINAMENTI

Grigliata di pesce, spaghetti allo scoglio. Se sei in vena di festa: il vino da aperitivo che mette tutti d'accordo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C