

ALEI

Romagna DOCG Albana Secco

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO Serra di Castel Bolognese 200 m.s.l.m
Esposizione Sud Ovest

CRU Podere Ca' Zanelli

VIGNETO Vigna del Bosco (Foglio 28 Mapp.49) – Anno d'impianto 1990/2009 – Allevamento Pergoletta Romagnola – Inerbimento totale – no irrigazione – Resa per ettaro 80 ql uva fresca

UVE Albana 100 %

VENDEMMIA seconda/terza settimana di Settembre – Uve raccolte a perfetta maturazione con scelta accurata dei grappoli in casse da 3Kg.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice dei grappoli interi – Fermentazione a temperatura controllata (12-14 gradi) in presenza di lieviti selezionati

MATURAZIONE E AFFINAMENTO In vasche di cemento vetrificato – Imbottigliamento – Affinamento in bottiglia

Colore : giallo dorato

Profumo : in principio si avvertono note floreali di acacia che si combinano con sentori fruttati di pesca e albicocca, sul finale compare una nota di the verde

Gusto : vino di struttura, buona acidità e salinità

Temperatura di servizio : 8 - 10 °C.

Gastronomia: piatti a base di pesce sia di acqua salata che di acqua dolce, risotto di asparagi carni bianche, affettati e formaggi,