

# **DOMUS AUREA**

## **Albana di Romagna docg Passito**

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO** Serra di Castelbolognese 200 m.s.l.m.  
Esposizione Sud Ovest

**CRU** Podere Ca' Zanelli

**VIGNETO** Vigna del Bosco (Foglio 28 Mapp.49) – Anno d'impianto 1960 – Allevamento Pergoletta Romagnola – Sesto 8 x 2,5 – Inerbimento totale – no irrigazione – Resa per ettaro 5,5 ton. di uva fresca – Resa uva/vino 30%

**UVE** Albana della Serra 100%

**VENDEMMIA** Dalla seconda settimana di Settembre alla prima di Ottobre (la selezione dei grappoli nella loro perfetta maturazione porta ad avere diversi momenti di raccolta sulle stesse piante) – Vendemia manuale in cassette da circa 3kg. – Appassimento su appositi telai mobili con grappoli appesi

**VINIFICAZIONE** Terza settimana di Novembre – Pressatura soffice dei grappoli interi – Fermentazione in vesche di cemento vetrificato a temperatura controllata (16-18 gradi) in presenza di lieviti selezionati

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO** Maturazione in vasche di cemento vetrificato-  
Affinamento in bottiglia per 8 mesi

**Colore** : GIALLO ORO LUCIDO CON SFUMATURE AMBRATE

**Profumo** : AMPIO E PERSISTENTE CON SENTORE DI UVA APPASSITA, MIELE, ALBICOCCA, PESCA GIALLA, AGRUMI

**Sapore** : PIENO PERSISTENTE DELICATAMENTE DOLCE

**Temperatura di servizio** : 8 - 10 °C

**Gastronomia** : FORMAGGI STAGIONATI ANCHE ERBORINATI – FUNGHI ALLA BRACE – PASTICCERIA SECCA – TORTE