



Uva	100% Albana	
Area di produzione	Brisighella - Ravenna	
Produzione annua	7.000 bts/750 ml	
Informazioni vigna	Altitudine	250 mts
	Terreno	Argilla e limo moderatamente calcareo
	Allevamento	Guyot
	Piante per ettaro	5.000
	Produzione per pianta	1,20 Kgs

Vinificazione Si effettua la macerazione in pressa a freddo per circa 10-12 ore poi, viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata di max 16-18°C. Al termine della Fermentazione Alcolica si procede con la tecnica del *battonage* fino al mese di gennaio e a seguire, travaso e imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche Paglierino luminoso. Delicate note di frutti maturi; pera e pesca rinfrescate da una lieve sensazione di salvia ed erbe aromatiche. Al palato l'ingresso è deciso e di subitanea piacevolezza. Freschezza bilanciata e un bel finale armonico e fruttato.

Abbinamento Tortelloni di ricotta e ortiche.

