

LA SABBIONA



ALBA DELLA TORRE

Weinsorte: Weiß

Traubensorte: Albana

Klassifizierung: Romagna Albana Secco D.O.C.G.

(Abkürzung für "Denominazione di Origine Controllata e Garantita", d.h. kontrollierter und garantierter Ursprung)

Durchschnittsertrag: 90 dz/ha

Höhenlage: 100 m

Anbauform: Guyot

Dichte pro Hektar: 3000 Pflanzen

Ernte: Von Anfang bis Mitte September

Weinherstellung: Einmaischen und Kelterung mit Mazeration auf den Schalen für 24-36 Stunden auf niedriger Temperatur, leichte Pressung der Trauben, Zugabe von ausgewählten Hefen zum Most, Gärung bei kontrollierten und sehr niedrigen Temperaturen, statische Mostdekantierung, Verfeinerung inahltanks und GFK-Tanks

Gärungsdauer: 12-15 Tage

Abfüllzeit: Februar

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Farbe: intensiv strohgelb

Nase: intensiv, blumig und fruchtig, mit der für den Albana typischen Pfirsichnote

Gaumen: trocken, warm und harmonisch mit einem Abgang, der an geröstete Mandeln erinnert

Ideale Serviertemperatur: 10-12°C

Empfiehlt sich zu: Vorspeisen und leichten Gängen wie Fischgerichte, Gemüsesuppen oder vegetarischen Reisgerichten; zu zweiten Gängen mit Gemüse oder mit in Folie gegartem oder gegrilltem Fisch. Diesen Wein kann man zu allen Gerichten servieren.

