LA SABBIONA

Alba della Torre

Tipo: Bianco
Vitigno: Albana 100%
Denominazione: Romagna Albana DOCG Secco
Resa per ettaro: 100 q
Altimetria del vigneto: 100 m
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 3000 piante per ettaro
Tipo di coltivazione: Lotta integrata certificata SQNPI a basso impatto ambientale
Epoca di vendemmia: da inizio a metà settembre
Vinificazione: Pigiadiraspatura con macerazione di 24-36 ore sulle bucce a bassa temperatura, segue pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperature controllate molto basse e affinamento sulle fecce nobili con bàtonnages frequenti. Affinamento in vasche di cemento vetrificato.
Durata della fermentazione: 22-25 giorni
Epoca di imbottigliamento: agosto
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Capacità di invecchiamento: da 1 a 5 anni
Colore: Giallo dorato brillante
Olfatto: Intenso con spiccati profumi floreali e fruttati che tendono alla pesca, tipici dell'albana
Gusto: Caldo ed armonico. Sorso equilibrato, saporito e con una buona freschezza. Si apprezza la nota finale che ricorda la mandorla tostata
Temperatura di servizio ideale: 10-12°C
Abbinamento: Antipasti e piatti a base di pesce, risotti vegetariani, secondi piatti a base di verdure e formaggi stagionati. Ottimo con grigliate, cappelletti in brodo e passatelli. Vino ideale anche a tutto pasto.
Formati di bottiglia disponibili: 0,75 litri