

LA SABBIONA



ALBA DELLA TORRE

Tipo: Bianco

Varietà: albana

Classificazione del vino: Romagna Albana D.O.C.G.

Resa per ettaro: 90 q.li

Altimetria del vigneto: 100 m

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3000 piante per ettaro

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, inoculo con lieviti selezionati sul mosto, fermentazione a temperature controllate molto basse, decantazione statica, affinamento in acciaio e cemento vetrificato.

Durata della fermentazione: 22-25 giorni

Epoca di imbottigliamento: Mese di febbraio

Gradazione alcolica approssimativa: 13,5% vol.

Capacità di invecchiamento: Da apprezzare giovane

Colore: Giallo intenso

Naso: intenso con spiccati profumi floreali e fruttati che tendono alla pesca, tipici dell' albana

Palato: asciutto, caldo e armonico, con sapore finale che ricorda la mandorla tostata

Temperatura di servizio ideale: 10-12°C

Abbinamento: Antipasti e primi piatti leggeri a base di pesce, creme di verdura o risotti vegetariani; a secondi piatti a base di verdure o pesce al cartoccio e alla griglia. Vino ideale anche a tutto pasto.

