

# LA SABBIONA



## GIULIA

**Weinsorte:** weißer Passito

**Traubensorte:** Albana

**Klassifizierung:** Romagna Albana Passito D.O.C.G.

**Durchschnittsertrag:** 70 dz/ha

**Höhenlage:** 50 m

**Anbauform:** Guyot

**Dichte pro Hektar:** 2500 Pflanzen

**Ernte:** 20.-25. September

**Trocken der Trauben:** in Kisten in einem gelüfteten Raum  
währen 50-60 Tagen

**Weinherstellung:** Einmaischen und Kelterung und leichte  
Pressung der Trauben, statische Mostdekantierung, Gärung und  
statische Verfeinerung in Barriques währen 11-12 Monaten

**Gärungsdauer:** sehr langsam über mehrere Monate

**Abfüllzeit:** Januar

**Alkoholgehalt:** 14% vol.

**Farbe:** intensiv goldgelb

**Nase:** der aromatische, für den Albana typische Geruch, lange  
anhaltend, mit Noten von Dörrfrüchten und Gewürzen

**Gaumen:** samtig und weich, körperreich und lang.

Ideale Serviertemperatur: 12-14°C

**Serviervorschlag:** Meditationswein, idealer Begleiter zu  
Keksen, Kuchen und zu Gebäck mit kandierten Früchten.

