

LA SABBIONA



GIULIA

Tipo: Bianco Passito

Varietà: Albana

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

Resa per ettaro: 70 q.li

Altimetria del vigneto: 50 m

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 2500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: 20-25 Settembre

Appassimento: In cassette situate in locale areato per 50-60 giorni

Vinificazione: Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in Barriques per 11-12 mesi

Durata della fermentazione: Molto lenta, diversi mesi

Epoca di imbottigliamento: Mese di dicembre gennaio

Gradazione alcolica approssimativa: 14% vol.

Capacità di invecchiamento: Vino da bere dopo 6 mesi fino a 8 anni

Colore: giallo dorato intenso

Naso: Odore aromatico, caratteristico di Albana, persistente con sentori di frutti essiccati e spezie.

Palato: Vellutato e morbido, di buona corposità e persistenza.

Temperatura di servizio ideale: 12-14°C

Abbinamento: Vino da meditazione, adatto per accompagnare pasticceria secca in genere o con frutta candita, e tortelli dolci.

