ACQUISTATO IL .....

Albana Secco Romagna DOCG 2022 2022

Bianco dalla forte personalità

Sull'etichetta di questo interessante vino romagnolo c'è disegnata una pianta di Azzeruolo, o Lazzeruolo. Un parente della rosa che in Romagna un tempo era conosciuto come "pomo reale". La sua particolarità è che in primavera si carica di una folta chioma di fiori bianchissimi e molto profumati e in estate inoltrata, inizio autunno, si riempie di frutti rosso vermiglio con una polpa dolce, gustosa e croccante. Vicino alla cantina, alla Torre di Oriolo, c'è l'Azzeruolo più antico della Romagna. Il vino, un Romagna DOCG Albana Secco, nasce dal vitigno romagnolo per eccellenza. Un vino caratterizzato da una forte personalità che fu il primo bianco a ottenere la DOCG, nel 1987. Vinificazione in acciaio e affinamento, sempre in acciaio per 5 o 6 mesi prima dell'imbottigliamento, questa Albana ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si rivela intenso, con un ricco bouquet complesso, con gradevoli fragranze di miele, pera e frutti tropicali, come banana, mango e ananas. In bocca è fresco, grazie alla buona acidità, ma soprattutto ben equilibrato. Il lungo finale richiama la nocciola e la vaniglia.

A Brisighella, su una collina che guarda al mare e che sorge tra calanchi, vigneti, pini e ulivi, c'e? Podere La Berta. Una cantina a misura d'uomo che crede nell'artigianalita?, nell'autenticita? e nella forza della natura. Dal 2009 la famiglia Poggiali assume la responsabilità di un percorso iniziato negli anni '70 e avvia un processo di recupero incondizionato, affiancando alla vocazione del territorio, visione e grande attenzione alla qualità. Dalle colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo, Podere La Berta si affaccia sulla Valle del Lamone. Ventidue ettari di terreno ricco d'argilla, che conserva e tramanda i segni della presenza umana e conferisce al vino il suo carattere particolare, infondendo il respiro della natura nel rosso intenso e nel bianco dorato dei grappoli. Si coltivano solo vitigni autoctoni. Il Sangiovese, in particolare, ma anche l'Albana, il Trebbiano e il tradizionale Pagadebit.

La Vigna

Terreno	in prevalenza sabbioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4300

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Toscana
Uve	100% ALBANA
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione in acciaio 5/6 mesi-affinamento 1 mese in bottiglia
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto bouquet ampio e complesso con fragranze di miele e frutti tropicali. Al palato, fresco con buona acidità e tannicità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821