ACQUISTATO IL .....

Albana Secco DOCG "Fondatori GP" 2017



Un bianco con la dirompente forza di un rosso d'autore

L'Albana Secco riceve nel 1987, primo tra i bianchi, la DOCG. Un vino che ben rappresenta la Romagna, l'Albana Secco DOCG Fondatori GP: opulento, espressivo, caldo e di carattere insolitamente robusto per un bianco. Volete mettere alla prova un appassionato? Servitegli un bicchiere di Albana Secco alla cieca, dopo averlo bendato. Se la temperatura di servizio sarà di qualche grado più alta di quella suggerita, penserà di aver assaporato un rosso. L'Albana Secco DOCG Fondatori GP di Merlotta ha struttura importante, caratterizzata da sentori complessi. Di color giallo intenso, con riverberi dorati, al profumo spiccano nuance agrumate e cenni di spezie, cullate da calde note mielose. Al palato è ricco, quasi labirintico. Difficile seguire una sola suggestione, quando è così ampio lo spettro aromatico che schiude: tannini vivaci, pasta di mandorle, richiami al miele d'acacia e un sottile tratto minerale a farli dialogare in armonia. Versatile negli accostamenti: ottimo con pesci nobili e pietanze delicate, regala emozioni con portate più strutturate. Da provare con il Foie Gras.

Più di cinquant'anni di vino, più di cinquanta vendemmie vissute con passione: Merlotta è questo. Vignaioli dal 1962, lavorano in Romagna per ridare lustro a vini considerati per troppo tempo secondari o di nicchia, portando avanti un discorso ambizioso che tenta di mettere insieme l'arte antica e fragile della vinificazione tradizionale con la ricerca di costanti innovazioni. Le cantine di vinificazione, a due passi dai vigneti adagiati sulle soleggiate colline della DOC Colli d'Imola, producono ogni anni piccoli gioielli da assaporare come l'Albana Secco DOCG Fondatori GP. Un omaggio a nonna Giovanna, memoria storica e iniziatrice insieme al marito Paolo di un rivoluzionario viaggio alla scoperta della Romagna del vino.

La Vigna

Terreno	Argilloso - argilloso limoso
Esposizione	Nord - Sud, da 120 a 140m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.166 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Albana 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	fino a 10 anni se conservato in luogo idoneo
Abbinamento	Di grandissima versatilità: piacevole in abbinamento a pietanze delicate (pesci nobili), in grado di accompagnare piatti più strutturati (formaggi stagionati o Foie Gras).
Vinificazione	Nelle annate favorevoli si attende l?attacco della botritys cinerea. Le uve, selezionate in vigna e raccolte manualmente in piccole casse, vengono adagiate delicatamente in pressa e criomacerate. La fermentazione avviene a temperatura controllata (16°C). Maturazione sur lies variabile, fra i 180 ed i 240 giorni. Seguono da 4 a 5 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Affascina per il colore dorato. Profumi articolati e complessi, con radiose nuance agrumate e delicati richiami al miele d'acacia. Di gusto pieno, caldo, armonioso e minerale.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821