ACQUISTATO IL .....

"Alei" Romagna DOCG Albana Secco 2024 2024



Struttura, buona acidità e salinità

Piccola perla regionale, l'Albana è un vitigno bianco che si coltiva principalmente in Emilia-Romagna. Per molti si tratta del più antico vitigno della regione, utilizzato solitamente per produrre sia vini secchi, come in questo caso, che dolci e passiti. Azienda Agricola Ferrucci raccoglie la sua Albana nei vigneti aziendali di Serra di Castel Bolognese. Ci troviamo in un angolo particolarmente vocato per la viticoltura, a circa 200 metri di altezza, con una bella esposizione verso Sud Ovest. 100% Albana, in questo caso la vendemmia inizia tra la seconda e la terza settimana di settembre. Uve raccolte a perfetta maturazione, accuratamente selezionate già in pianta e riposte delicatamente in casse da 3 chili. In cantina si procede con una pressatura soffice dei grappoli interi, seguita dalla fase di fermentazione a temperatura controllata, processo quest'ultimo che viene attivato grazie all'aggiunta di lieviti selezionati. Al termine della trasformazione, poi, il vino riposa in vasche di cemento vetrificato fino al momento dell'imbottigliamento, proseguendo per alcuni mesi di riposo in cantina prima della definitiva messa in commercio. Vino di struttura, buona acidità e evidente salinità, nel bicchiere di presenta di un bel colore giallo dorato, con profumi che ricordano i fiori di acacia, la pesca e l'albicocca. Sul finale, poi, compare anche una nota di tè verde. Perfetto con piatti a base di pesce, sia di acqua salata che di acqua dolce, risotto di asparagi e carni bianche. Affettati e formaggi.

15 ettari di vigneto. In media collina, in una delle zone enologicamente più felici di tutta la Romagna. Stiamo parlando dell'Agricola Ferrucci. Nata nel 1932, negli anni questa cantina ha potuto esprimere al meglio tutte le sue straordinarie potenzialità produttive. Il progetto produttivo si base sulla scelta di vinificare esclusivamente le uve di propria produzione, per favorire una costante e accurata ricerca della qualità. Le rese sono mantenute volutamente basse in modo che, durante la vendemmia, solo il meglio del raccolto possa diventare vino. Gli ultimi anni sono inoltre stati caratterizzati da importanti investimenti nella ricerca e per la sperimentazione di nuovi cloni e vari tipi di sesti di impianto, per raffinare sempre di più la qualità dei frutti raccolti. La cantina, ricavata da una costruzione d'epoca romana, conserva tutto il fascino e i profumi tipici di questi ambienti, pur convivendo con la moderna dotazione tecnologica.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergoletta Romagnola
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Albana 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Uve Raccolte a perfetta maturazione con scelta accurata di grappoli in casse da 3 kg. Pressatura soffice dei grappoli interi. La fermentazione avviene a temperatura controllata in presenza di lieviti selezionati. Matura in vasche di cemento vetrificato.
Sensazioni	Vino di struttura, buona acidità e salinità. Colore giallo dorato e profumo di note floreali di acacio che si combinano con sentori di frutta di albicocca e pesca. Sul finale compare una nota di tè verde.

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