



ACQUISTATO IL

"Alel" Romagna DOCG Albana Secco 2024

2024

Struttura, buona acidità e salinità



Svinando

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 cassette 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 basa 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 sistemi 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 cassette 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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821