

# Amedeo Bianco



ROMAGNA D.O.C.G. ALBANA SECCO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E  
GARANTITA

**UVE:**  
albana 100%

**VIGNETO:**  
vigna "albana vecchia"  
Piantata dal nonno Amedeo nel lontano 1969  
quando ancora non esistevano le cosiddette  
"barbatelle" dei vivai, ma si piantava "il selvatico"  
e l'anno successivo vi si innestavano le varietà e  
cloni esistenti da secoli nel nostro territorio

**ANNO D'IMPIANTO:**  
1969

**ESPOSIZIONE:**  
sud-sudovest

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**  
doppio capovolto

**MATURAZIONE:**  
fermentazione svolta in Tonneaux di rovere  
francese dell'Allier, dove poi riposa per 6 mesi sui  
propri lieviti prima di essere imbottigliato

**ALCOOL:**  
15% vol.

**COLORE:**  
giallo dorato intenso e luminoso

**PROFUMO:**  
intense polpose e complesse espressioni  
olfattive. Sotto un anota pronunciata minerale,  
emerge una sensazione piacevolmente  
aromatica ed agrumata di fiori  
d'arancio, gelsomino, miele e confettura di  
albicocca.

**SAPORE:**  
colpisce subito al palato per la sua eleganza e  
pienezza, che riesce ad allungare un grande  
finale che appare decisamente sapido e fine.