

# *Romagna D.O.C.G. Albana Secco*



**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA**

**UVE:**  
albana 100%

**VIGNETO:**  
vigna "delle noci" , vigna "sotto il bosco"

**ANNO D'IMPIANTO:**  
1975 e 1980

**ESPOSIZIONE:**  
sud-sudovest

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**  
doppio capovolto

**MATURAZIONE:**  
4 mesi in acciaio con batonnage sui propri lieviti prima di essere imbottigliato

**ALCOOL:**  
14% vol.

**COLORE:**  
giallo paglierino con riflessi dorati

**PROFUMO:**  
bouchet dalla complessità aromatica straordinariamente potente e persistente, su note di ciclamino e gelsomino.

**SAPORE:**  
morbidezza e rotondità ne testimoniano immediatamente la qualità. Calda e convincente l'apertura in bocca dove l'apporto alcolico a strutturale regge il confronto con un vino intensamente fresco e sapido. Bel finale vivacizzato da un leggero contributo tannico.