

*Me l'ha detto il vino...
che le idee sono come semi, perché crescano vanno coltivate;
che un paesaggio unico e una tradizione secolare rappresentano
una fortuna, ma è la costanza a rendere solido un progetto;
che la nostra sabbia gialla sembra scesa dal cielo
e noi proteggiamo il suo scintillare con cura,
devozione e rispetto.*

Uva Flava Byzantium

Romagna Albana Secco D.O.C.G.

L'albana è la memoria del vino di Romagna. Un giallo dorato con bagliori d'ambra. Un vino avvolgente, esclusivo e di pregio, caratterizzato da fragranze esotiche, fiori gialli e liquirizia.

È un nettare leggendario; il suo gusto raffinato ha inebriato imperatori romani e affascinato intere generazioni. Nobilita i piatti poveri e trionfa sulle tavole ricche. Uva Flava è l'espressione più elegante della classicità italiana.

Temperatura di servizio: 10° C



PREMI



Denominazione	Romagna Albana Secco D.O.C.G.
Località di produzione	Sottozona di Oriolo, alta valle del torrente Rio Cosina
Produzione	2023
Tenore alcolico	13% vol
Base ampelografica	Albana ecotipo faentino dal grappolo lungo, alato, dorato a maturità
Tipo di suolo	Argille ocre di origine pliocenica
Altitudine	200 m s.l.m.
Esposizione	Nord-Ovest
Pendenza	35%
N. di piante per ettaro	3500
Forma di allevamento	Gouyot bilaterale
Produttività	1800 g per pianta
Tipo di raccolta	Manuale
Tipo di agricoltura	Biologica
Epoca di raccolta	Prima decade di settembre
Vinificazione	Diraspatura degli acini dai raspi, macerazione sulle bucce per circa 12 ore a temperatura controllata di 14°. Pressatura soffice e la successiva fermentazione alcolica in serbatoio di acciaio Inox.
Affinamento	Elevage 8 mesi sulle fecce fini.
Caratteristiche sensoriali	Giallo paglierino con riflessi dorati intensi. La spiccata aromaticità si riconosce nelle note floreali di frutta gialla, quali pesca, albicocca e frutta esotica. In bocca rivela un sapore ricco e avvolgente, con vivaci tannini che caratterizzano il finale, rinfrescati da un tocco balsamico, mantenendo comunque grande equilibrio tra freschezza e acidità.
Abbinamento	Piatti della tradizione romagnola, piatti a base di pesce, frittore, risotti alle erbe o carni bianche, cucina orientale
Formati di bottiglia	0,75 litri