



COLOMBARDA

*Vinifichiamo in purezza
mostrando la realtà del nostro territorio*



Romagna Albana docg

Ottenuto dall'omonimo vitigno, l'**Albana** è **profumata al naso e gentile al palato.**

Profumi di frutta fresca ed erbe aromatiche mentre, al palato, la giusta freschezza e l'espressione aromatica dal finale di mandorle verdi permettono abbinamenti con **piatti di pesce, molluschi**, formaggi e salumi freschi, uova e insalate estive.

Altitudine: 120 slm

Esposizione: est

Tipo di suolo: arenarie feldspatiche

Forma di allevamento: capovolto

Piante per ettaro: 3300

Anno di impianto: 1970

Periodo di raccolta: metà settembre

Tipo di raccolta: manuale in cassette

Fermentazione: 100% in acciaio

Affinamento: 100% acciaio

Tipo di bottiglia: bottiglia da 0,75l

Produzione: 5000

Grado alcolico: 12,5 %

Vitigno: 100% Albana

Resa per ettaro: 6t

Azienda Agricola Colombarda

Via Rio Acqua, 140 – 47521 Cesena (FC) Italy
www.colombarda.it | colombarda@colombarda.it