

Romagna Albana DOCG



Classificazione: Romagna Albana DOCG

Vitigno: Albana 100%

Comune di produzione: San Vittore di Cesena

Bottiglie prodotte: 10.000 da 0,75 litri

Suolo: arenarie calcareo-argillose

Esposizione: sud-est

Altimetria: 120 m s.l.m.

Pendenza: 15%

Sistema di allevamento: doppio capovolto e Guyot

Densità di impianto: 4.000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 8 t

Coltivazione: concimazione e difesa fitosanitaria nel rispetto delle norme regionali di produzione integrata; operazioni di cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

Periodo di raccolta: metà settembre

Tipo di raccolta: manuale con selezione in vigneto

Vinificazione: macerazione a freddo; vinificazione in bianco

Vasche di fermentazione: acciaio 100%

Temperatura fermentazione: 16-18 °C

Periodo di affinamento: 6 mesi

Periodo di imbottigliamento: marzo successivo alla vendemmia

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: piacevolmente fruttato con note di mandorla e frutta tropicale

Sapore: armonico e complesso con buona sapidità e importante struttura

Grado alcolico: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 8-10 °C

TENUTA COLOMBARDA

Via Rio Acqua di San Vittore, 140 | 47522 Cesena (FC) Italia
P. IVA 04270620406 | T +39 0547 663688 | M +39 324 0203121
info@colombarda.it | www.colombarda.it