



Conti  
COLOMBANI  
MERENDA

## ROMAGNA DOCG ALBANA SECCO

VINO BIOLOGICO





# ROMAGNA DOCG ALBANA SECCO

## VINO BIOLOGICO

Tra frutta e fiori, questo vino dai riflessi dorati avvolge l'olfatto con un equilibrio di profumi e sorprende il palato con un ingresso fresco e vibrante, bilanciato da una stupenda sapidità. Ideale per accompagnare piatti a base di pesce e carni bianche.



Prodotto Biologico



### CARATTERISTICHE TECNICHE:

Vitigno	Albana, clone compadrona
Uve	100% Albana
Zona di produzione	Bertinoro
Vigneti	FRATTA- MAESTRINA
Bottiglie Prodotte	35.000
Superficie vitata	5,0 ha
Esposizione terreno	Est/sud est, nord/nord-est
Terreno	Argillo franco limoso con buona presenza di calcare attivo
Enologo	Emanuele Casadei
Densità di impianto	3000-5000 viti per ha
Sistema di allevamento	Guyot-doppio
Produzione per ha	Kg. Uva 8500, Lt. vino 5525
Colore	Giallo paglierino con riflessi leggermente dorati
Profumo	Floreale, fruttato, con note agrumate
Sapore	Energico, vibrante, con carattere, persistente
Affinamento	Acciaio
Abbinamenti gastronomici	Primi piatti e grigliate a base di pesce, carni bianche

### DATI ANALITICI

Titolo alcol. totale: 13,70% vol.	Acidità volatile: 0,21 g/l
Zuccheri residui: <0,1 g/l	Solforosa totale: 49 mg/l
Estratto secco totale: 21,7 g/l	Solforosa libera: 25 mg/l
Acidità totale: 6,50 g/l	



conticolombani.it

