



*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
Densità di impianto	3000-5000 viti per ha
Sistema di allevamento	Guyot-doppio
Produzione per ha	Kg. Uva 8500, Lt. vino 5525
Colore	Giallo dorato con riflessi Ambra
Profumo	Floreale, fruttato con note minerali
Sapore	Fresco ed equilibrato con carattere persistente
Affinamento	6 mesi acciaio / cemento
Abbinamenti gastronomici	Primi piatti e grigliate a base di pesce, carni bianche

### DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico: 14,00% vol.	Acidità volatile: 0,30 g/l
Zuccheri inferiori a 0,5 g/l	Solforosa totale: 40 mg/l
Estratto secco: 21,5 g/l	Solforosa libera: 20 mg/l
Acidità: 6,50 g/l	



conticolombani.it

