



# AMOROSA

*Romagna Albana Secca DOCG*

**VARIETÀ D'UVA:**

*100% Albana*

**METODO DI PRODUZIONE:**

*Raccolta manuale delle uve, breve macerazione (8/10h), pressatura soffice, fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio su fecce fini (6 mesi) e bottiglia (5 mesi)*

**CARATTERISTICHE SENSORIALI:**

*Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, tipico sentore fruttato dell'Albana, sorso fresco, ottima struttura e buona acidità*

**SERVIZIO E ABBINAMENTO:**

*Servire a 12-14° C.  
Abbinamento: primi e secondi di pesce, secondi di carni bianche*

**TENORE ALCOLICO:**

*13,5° C.*

**TAPPO:**

*Nomacorc Select Green*

**VIGNETO:**

*In località Brisighella (RA) ,  
altitudine 120-150 m .s.l.m,  
esposizione sud, terreno argilloso*

