



SOPRANO

Romagna Albana Passito DOCG

VARIETÀ D'UVA:

100% Albana

METODO DI PRODUZIONE:

Raccolta manuale delle uve, appassimento 60 gg, pressatura soffice, fermentazione ed affinamento in barriques (12 mesi)

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Di colore giallo dorato, profumo intenso e persistente di frutta matura (pesca e albicocca), al palato dolce, di buona acidità, vellutato ed armonico

SERVIZIO E ABBINAMENTO:

*Servire a 10-12° C.
Abbinamento: pasticceria secca, biscotti, formaggi stagionati ed erborinati*

TENORE ALCOLICO:

14° C.

TAPPO:

Sughero

VIGNETO:

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

