



UMBERTO CESARI

COLLE DEL RE PASSITO

ROMAGNA ALBANA DOCG PASSITO

UVE

100% Albana di Romagna

TERRENO

Argilloso, in parte sassoso

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15/20 anni

RESA PER ETTARO

50 q.li

APPASSIMENTO

Vendemmia tardiva e appassimento in fruttaiolo con attento controllo della botrytis.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in carati di Allier in ambiente a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

24 mesi in barrique di Allier e 6 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

20 anni.

FORMATI DISPONIBILI

0.375 l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C

COLORE

Giallo intenso con sfumature ambrate.

BOUQUET

Sentori di pesca, albicocca, buccia di agrumi, fichi, ginestra, miele d'acacia e una leggera tostatura di nocciole.

GUSTO

Dolce, caldo, avvolgente, struttura possente e di gran corpo. Buona freschezza con nota di zafferano sul finale.

ABBINAMENTO

Ideale con paté di foie gras, erborinati, armonico con pasticceria secca e raffinato con cioccolato in gradazione.

