



UMBERTO CESARI

COLLE DEL RE

ROMAGNA ALBANA DOCG

UVE

100% Albana di Romagna

TERRENO

Argilloso

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

15 anni

RESA PER ETTARO

80 q.li

VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16°C.

AFFINAMENTO

3 mesi in vasche di acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol



FORMATI DISPONIBILI

0,750 l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

COLORE

Giallo paglierino deciso con note dorate.

BOUQUET

Frutta gialla, albicocca, pesca, buccia di agrumi a cui si aggiungono fiori di ginestra e pesco.

GUSTO

Secco, deciso, di notevole corpo e buona sapidità. Bel finale vivacizzato da un leggero contributo tannico.

ABBINAMENTO

Ideale per i classici piatti emiliani e romagnoli come tortellini e cappelletti. Perfetto per piatti a base di pesce o servito fresco come aperitivo.