



UMBERTO CESARI

ALBANA

ROMAGNA ALBANA DOCG

RAISIN

100% Albana Romagna

SOL

Argileux

AGE MOYEN DES VIGNOBLES

15 ans

RENDEMENT PAR L'HECTARE

80 t.

VINIFICATION

Fermentation dans des amphores en cocciopesto et des cuves en béton à une température contrôlée de 16 °C.

VIEILLISSEMENT

3 mois en amphore et en cuves de béton.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol



FORMATS DISPONIBLES

0,750 l

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8/10 °C

COULEUR

Jaune paille intense aux reflets dorés.

BOUQUET

Fruits jaunes, abricot, pêche, zeste d'agrumes, auxquels s'ajoutent des fleurs de genêt et de pêcher.

GOÛT

Sec, franc, d'un corps remarquable et d'une belle saveur. Une belle finale rehaussée par une légère touche tannique.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal pour accompagner les pâtes (y compris farcies), les plats de poisson, les viandes blanches, les salades ou servi frais à l'apéritif. Parfait avec les sushis et la cuisine internationale.