



UMBERTO CESARI

ALBANA

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 anfore di cocciopesto e vasche di cemento a temperatura controllata di 16°C.

AFFINAMENTO

3 mesi in anfore di cocciopesto e vasche di cemento.

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 pasta (anche ripiena), piatti a base di pesce, carni bianche, insalate o servito fresco come aperitivo. Perfetto con sushi e cucina internazionale.