

REGIONE / REGION

Emilia-Romagna
ITALIA

NOME DEL VINO / NAME OF THE WINE

ALBANA PASSITO

VITIGNO / GRAPE VARIETY

ALBANA

DENOMINAZIONE / APPELLATION

ROMAGNA DOC
ALBANA PASSITO

DEGUSTAZIONE / TASTING NOTES

DORATO, AMBRATO /
GOLDEN TO AMBER

FRUTTA ESOTICA MATURA,
MIELE E FRUTTA SECCA /
RIPE TROPICAL FRUIT,
HONEY AND DRIED FRUITS

COMPLESSO / VERY COMPLEX



PODERE LA BERTA

poderelaberta.com



ALBANA PASSITO

Colore oro zecchino e preziosa come una pietra. Dal vitigno autoctono un vero piacere per chi ama i passiti e per i golosi che la vogliono abbinare a formaggi stagionati ed erborinati.

Pera cocomerina

Dal cuore rosso da sembrare la polpa del cocomero maturo, la pera cocomerina è piccola, dolce, succosa, molto profumata, di quantità limitatissima e divenuta negli ultimi anni Presidio Slow Food, come unicità gastronomica, tipica e prelibata. L'albana passito, prodotta in pochissime bottiglie, è il vino color ambra che festeggia la concentrazione del frutto e del vitigno.

Vinificazione

Dopo che le uve vengono raccolte a mano, sono posizionate nel fruttai ad appassire, per poi essere pigiate. Il mosto ottenuto viene trasferito in caratelli di piccola dimensione nei quali rimane a fermentare e maturare per almeno 60 mesi.

Al termine di questo periodo, segue l'assemblaggio, l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Note sensoriali

Colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato.

Olfatto: frutta esotica matura, miele e frutta secca.

Palato: corpo vellutato, gradevolmente caldo e dal finale lungo e persistente.

