

REGIONE / REGION
Emilia-Romagna
ITALIA

NOME DEL VINO / NAME OF THE WINE
ALBANA

VITIGNO / GRAPE VARIETY
ALBANA

DENOMINAZIONE / APPELLATION
ROMAGNA DOC
ALBANA

DEGUSTAZIONE / TASTING NOTES

- AMPIO /
MULTY LAYERED FRAGRANCES
- EQUILIBRATO /
SUPERB BALANCE
- BUONA SAPIDITÀ E TANNICITÀ /
CRISP ACIDITY AND GOOD
TANNINS



PODERE LA BERTA

poderelaberta.com

ALBANA

Il vitigno romagnolo per eccellenza, dalla forte personalità e tannicità che fu il primo italiano tra i bianchi ad ottenere la DOCG nel 1987.

Azzeruolo

In Romagna un tempo era conosciuto come 'pomo reale'. In primavera si carica di una folta chioma di fiori bianchissimi e molto profumati, in estate inoltrata ed inizio autunno si riempie di frutti rosso vermiglio con una polpa dolce, gustosa e croccante. Vicino alla nostra collina, precisamente alla Torre di Oriolo, c'è l'azzeruolo più antico della Romagna.

L'albana si veste d'acquamarina per farci vivere i profumi che ricordano l'estate tutto l'anno, e rende omaggio a questa pianta.

Vinificazione

Fermentazione e permanenza in acciaio per 5-6 mesi, con affinamento in bottiglia per almeno 1 mese.

Note sensoriali

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: intenso, splendido bouquet ampio e complesso, con gradevoli fragranze di miele e frutti tropicali, quali banana, mango, ananas e sentori di pera.

Palato: fresco, dalla buona acidità e tannicità, equilibrato e di buona persistenza che regala un finale di nocciola verde, appena dolce e vanigliato, che infonde voglia di ripetere la bevuta.