

## ALBANA ROMAGNA DOCG SECCO

Vino secco, fermo, bianco, prodotto con uve di Albana. Colore giallo dorato, luminoso e intenso, dal gusto asciutto e armonico, con un leggero sentore di agrumi.

### VITIGNO

Albana

### ABBINAMENTI

Indicato con piatti tipici di pesce, formaggi, primi con sughi delicati, secondi di carni bianche, coniglio in porchetta.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Capovolto

### TERRENO

Spungone romagnolo: composizione di terreno calcareo, marnoso-arenaceo, con resti fossili marini.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uve raccolte a mano in piccole cassette e vinificate, come da tradizione, per circa 36 ore sulle proprie bucce, per mantenere intatti i profumi caratteristici dei frutti a polpa gialla.

### GRADAZIONE

13,5% vol. variabile in funzione delle annate



AZIENDA VITIVINICOLA  
BERTINORO

Podere La Rocca  
Via Bidignano, 76 - 47032 Bertinoro (FC)  
tel. 347.94.07.539  
[www.robortapambiancovini.it](http://www.robortapambiancovini.it)