

# Albula

ROMAGNA ALBANA DOCG - DOP - dolce  
ROMAGNA ALBANA DOCG – DOP - sweet wine



**Zona di produzione:** Romagna, colline di Faenza.

**Vitigno:** Albana.

**Vinificazione:** selezione delle uve in purezza, pigiatura soffice, fermentazione in bianco, con controllo della temperatura.

**Colore:** giallo dorato.

**Odore:** caratteristico di frutta matura.

**Sapore:** dolce, armonico, persistente.

**Come servirlo:** temperatura di servizio: 10°/12°C; in calici a tulipano.

**Abbinamenti:** pasticceria secca, ciambelle, torte di frutta, frutta.

**Conservazione:** mantenere la bottiglia verticale, in luogo fresco, asciutto e possibilmente buio.



**Area of production:** Romagna, Faenza hills.

**Vine:** Albana.

**Vinification:** selecting grapes in purity, soft grape-pressing, fermentation “in bianco” with temperature control.

**Colour:** golden yellow.

**Smell:** characteristic smell of mature fruits.

**Taste:** sweet, armonico, persistent.

**How to serve:** serving temperature 10°/12° C; in tulip glass.

**Serving suggestion:** teacakes, ring-shaped cakes, fruit cakes, fruit in general.

**Storage:** keep the bottle in vertical position in a dry, cool and preferably dark place.