



Afrodite

ROMAGNA ALBANA DOCG - DOP - secco
ROMAGNA ALBANA DOCG - DOP - dry wine

Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza.

Vitigno: Albana.

Vinificazione: in purezza e solo nelle annate migliori. Ai fini dell'ottenimento della migliore qualità, si esegue un accurato diradamento dei grappoli a fine giugno; la raccolta è medio tardiva. Si vinifica in bianco, utilizzando lieviti selezionati specifici; segue poi la fermentazione in barriques di rovere nuove, usando il metodo "batonnage". Dopo breve permanenza in barriques, si affina per almeno 6 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino.

Odore: ampio, speziato, molto persistente.

Sapore: secco, armonico, corposo.

Come servirlo: temperatura di servizio: 14°/16°C; in calici a tulipano ampio.

Abbinamenti: accompagna piacevolmente tutto il pasto, particolarmente minestre in brodo, paste asciutte, arrostiti, verdure alla griglia, carni bianche e pesce in genere.

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

Area of production: Romagna, Faenza hills.

Vine: Albana.

Vinification: in purity only in the best years. After an accurate thinning out of grapes made at the end of June, to obtain a better quality and a middle-late vintage, it is made "in bianco", using specified selected leaves in high quality new oak barriques using the "batonnage" method. After a brief period, it is aged for at least 6 months in bottle.

Colour: straw yellow.

Smell: wide, spicy and very persistent.

Taste: dry, armonico, full-bodied.

How to serve: serving temperature 14°/16° C; in large tulip glass.

Serving suggestion: it goes well with the whole meal, particularly with broth soups, pasta, roast meat, grilled vegetables, white meat and fish in general.

Storage: keep the bottle upright, in a dry, cool and preferably dark place.

