

# Luxuria

ROMAGNA ALBANA DOCG - DOP - passito  
ROMAGNA ALBANA DOCG - DOP - passito wine



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

**Vitigno:** Albana.

**Vinificazione:** appassitura naturale, senza forzature; pigiatura soffice e fermentazione in bianco. Si eleva per oltre 1 anno in pregiate barriques. Si affina poi per altri 10 mesi in bottiglia.

**Colore:** giallo dorato, leggermente ambrato.

**Odore:** intenso, caratteristico.

**Sapore:** vellutato, gradevolmente dolce, persistente.

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

**Abbinamenti:** ottimo vino da meditazione e chiacchiere, consigliato per pasticceria secca, ciambelle, frutta secca o tostata e formaggi invecchiati o erborinati.

**Conservazione:** mantenere la bottiglia coricata, in luogo fresco, asciutto e preferibilmente buio.



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

**Vine:** Albana.

**Vinification:** the grapes are dried naturally without forcing process; soft grape-pressing, fermentation “in bianco”, improved for more than 1 year in high quality barriques and then refined for 10 months in bottle.

**Colour:** golden yellow, lightly amber-coloured.

**Smell:** intense, characteristic.

**Taste:** velvet-like, pleasantly sweet, persistent.

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

**Serving suggestion:** wine for meditation and talks. Ideal for teacakes, dry or toasted fruits, ring-shaped cakes, seasoned cheese and blue-veined cheese.

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