

NonTiScordarDiMe

DENOMINATION : Romagna Albana DOPG Passito
GRAPE VARIETY : Albana 100%

COLOUR : bright golden yellow

NOSE : honey, figs, apricots with hints of botrytis

TASTE : light, enveloping and balanced

PAIRINGS : dessert, biscuits, seasoned and spicy cheese

VINIFICATION PROCESSES

VINIFICATION : drying for 2-3 months on racks,
fermentation in barriques

EVOLUTION : 24 months in barrique

FINING : 8 months in bottle

ALCHOL : 13-13,5% vol.



DENOMINAZIONE : Romagna Albana DOPG Passito
VARIETA' : Albana 100%

COLORE : giallo dorato luminoso

PROFUMO : miele, fichi, albicocche con note di botrytis

SAPORE : equilibrato e caldo

ABBINAMENTI : dessert, biscotteria secca,
formaggi piccanti e/o alle erbe

PROCESSI DI VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE : appassimento per 2-3 mesi su graticci,
fermentazione in barrique

MATURAZIONE : 24 mesi in barrique

AFFINAMENTO : 8 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO : 13-13,5% vol.