

Progettol

DENOMINATION : Romagna Albana DOPG "Secco"

GRAPE VARIETY: Romagna Albana 100%

COLOUR : flaxen yellow with hints of gold

NOSE : fresh, crisp, flowers and peach

TASTE : dry, warm and harmonic

PAIRINGS : Aperitif, first courses, fish and white meat

VINIFICATION PROCESSES

VINIFICATION : in white

EVOLUTION : 6 months in steel

FINING : 3 months in bottle.

ALCHOL : 14 - 15 % vol.



DENOMINAZIONE : Romagna Albana DOPG "Secco"

VARIETA' : Romagna Albana 100%

COLORE : giallo paglierino vivace con sfumature dorate

PROFUMO : etereo, note di fiori di campo, rosa e pesca

SAPORE : asciutto, caldo e armonico

ABBINAMENTI : Antipasti e primi di pesce, carni bianche

PROCESSI DI VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE : in bianco

MATURAZIONE : 6 mesi in acciaio

AFFINAMENTO : 3 in bottiglia

GRADO ALCOLICO : da 14 % a 15 % vol. in base alle annate