



CAMPO MAMANTE

Romagna D.O.C.G. Albana Secco

Questo vino bianco biologico è prodotto da uve Albana selezionate e provenienti dalle zone collinari a più alta vocazione della denominazione. Viene trasformato in cantina con le tecnologie di vinificazione più moderne.

VIGNETO

Varietà	Albana
Vigneto	Areali di produzione collinari della denominazione
Suoli	Argilloso-calcarei e sabbie plioceniche
Estensione del vigneto	ca 1,5 ha
Età delle piante	15-20 anni
Esposizione	Est, Nord-Est
Altitudine	120 m slm
Densità di impianto	4400 ceppi/ha
Produzione media	1,5-2 Kg/pianta
Potatura	Doppio capovolto
Raccolta	I decadi di Settembre, uva raccolta a mano

VINIFICAZIONE

Fermentazione in bianco in tini di acciaio a 14° C del mosto ottenuto da spremitura soffice degli acini e sottoposto a pulizia a freddo.

AFFINAMENTO

Riposa circa 6-8 mesi in vasche di acciaio "sur lie, ed infine 4 mesi in bottiglia.

NOTE ORAGNOLETTICHE

Presenta al naso sentori floreali e fruttati, complessi, intensi ed esuberanti che insieme alla caratteristica acidità e ad una sapidità spiccata, rendono la degustazione vibrante e le sensazioni gustative uniche, come la personalità di questo grande vitigno autoctono.

ABBINAMENTI

Vino bianco "Gastronomico", risulta ottimo a tutto pasto anche con piatti strutturati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 5.000 bottiglie

