



# DOLCEZZA MIA

SPESSE QUANDO SI PENSA ALL'ALBANA, SI PENSA ALLA SUA DOLCEZZA, CHE GRATIFICA IL PALATO ED ESALTA I SUOI PROFUMI.

**Uvaggio:** Albana di Romagna.

**Vendemmia:** raccolta manuale.

**Vinificazione:** fermentazione in bianco, processo parziale e a temperatura controllata. Refrigerazione e filtrazione, permettono di mantenere un residuo di zuccheri naturali in grado di conferire l'equilibrata aromaticità e dolcezza.

**Gradazione alcolica:** 9 % vol.

**Caratteristiche sensoriali:** color giallo dorato intenso, con sentori di frutta matura, albicocche e miele, che si accompagnano alla nota dolce e piena tipica dell'Albana Dolce.

**Abbinamenti:** frutta e dessert, servito in piccoli calici. Ciambella e biscotteria secca. Si suggerisce inoltre l'accostamento con il Formaggio di Fossa accompagnato da miele di castagno.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

**INFORMAZIONI TECNICHE:** BOTTIGLIA 0,75 L, IMBALLO (6 pz) 24x17x30 CM - PESO BOTTIGLIA 1.2 KG, PESO IMBALLO 7,5 KG

## ROMAGNA ALBANA DOCG DOLCE

OFTEN, WHEN YOU THINK ABOUT ALBANA, YOU THINK OF ITS SWEETNESS, WHICH GRATIFIES THE PALATE AND ENHANCES ITS AROMAS.

**Grapes:** Albana of Romagna.

**Harvest:** beginning of September, by hands with selection of the grapes.

**Winemaking:** fermentation in white, process conducted at controlled temperature and only partially done. Refrigeration and filtration, allow us to maintain a residuo of natural sugars able to confer the balanced aromaticity and sweetness.

**Alcohol content:** 9 %vol

**Sensory characteristics:** golden yellow wine, with flavors of ripe fruit, apricots and honey, that accompany the sweet and full note, typical of the Albana Dolce.

**Combinations:** fruit and dessert, served in small glasses. Donut and dry biscuits. The combination with Fossa cheese is also suggested accompanied by chestnut honey.

**Service Temperature:** 10-12 °C

**TECHNICAL INFORMATION:** BOTTLE 0,75 L, PACKING (6 PCS) 24x17x30 CM - BOTTLE WEIGHT 1,2 KG, PACKAGING WEIGHT 7,5 KG

