TENUTA FRANZONA
25
VIA BERGULLO
COMUNE D'IMOLA

FOLLOW US:

Albana Fermo Secco DOCG Bio Vino



Formato
Bottiglia da 75cl

Tipo di Vino
Romagna Albana DOCG Secco

Zona
Imola (BO)

Vitigni
100% Albana

All'occhio
Colore giallo paglierino con riflessi dorati

Al naso
Profumi di salvia e ginestra con sensazioni di fruttato giallo

In bocca
Palato fresco e avvolgente con buona tannicità

Scheda Tecnica

Nome Completo:	Albana Fermo Secco DOCG
Denominazione:	Romagna Albana DOCG Secco
Vitigno:	100% Albana
Forma di Allevamento:	Cordone Speronato
Densita Impianto:	3000/ettaro
Produzione Annua:	3000 Bottiglie
Gradazione Alcolica:	14% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 12-15 °C

*Contiene Solfiti

Descrizione

L'Albana Fermo Secco è un vino raffinato e distintivo, originario delle colline dell'Emilia-Romagna, Italia. Ogni degustazione offre un'espressione evocativa di vigneti esposti al sole e di una meticolosa lavorazione artigianale, testimonianza di una profonda dedizione alla viticoltura.

Caratteristiche Terreno e Vigneto

L'Albana Secco Fermo DOCG Biologico è prodotto con un approccio artigianale ed ecologico. Le uve di Albana vengono raccolte manualmente, selezionando solo i grappoli migliori. Dopo la pigiatura e la diraspatura, segue una pressatura delicata. La fermentazione avviene in vasche a temperatura controllata (10-12°C), per favorire lo sviluppo dell'aromaticità. L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox e cemento vetrificato, preservando la freschezza. Infine, il vino matura in bottiglia per 2/3 mesi, risultando elegante e caratterizzato, adatto ai palati più raffinati.

Metodo di Vinificazione

L'Albana Secco Fermo DOCG Biologico proviene dalle colline di Imola, provincia di Bologna, nella rinomata area dei Tre Monti. I vigneti si estendono su terreni argillosi a 125 metri sul livello del mare, coltivati seguendo pratiche biologiche. Grazie all'esposizione nord-sud ottimale, le uve Albana maturano perfettamente, conferendo al vino profumi intensi e una vivace vitalità. Con equilibrio ed eleganza, si sposa magnificamente con piatti a base di pesce, crostacei e formaggi freschi.

Abbinamenti Gastronomici

Questo vino si abbina ottimamente a una varietà di piatti, tra cui carni bianche, paste al forno e risotti cremosi. Tuttavia, rivela il suo massimo potenziale quando viene accompagnato da antipasti delicati a base di pesce.

TENUTA FRANZONA
Via Bergullo 25 40026 Imola (BO) italia · Tel. 0542 26550 ·info@tenutafranzona.com · tenutafranzona.com