

Area di produzione:

Podere Monte di Sotto - Brisighella

Tipo di uva:

Albana 100%

Vinificazione:

E' vinificato parte in bianco con pressatura soffice delle uve e parte sulle bucce per circa 8 giorni. La fermentazione avviene in botti di acciaio inox. Il vino viene imbottigliato in primavera.

Gradazione alcolica:

14,5% Vol.

Caratteristiche sensoriali:

- vista

giallo intenso con riflessi dorati

- olfatto

fine ed elegante con sensori floreali e con note iodate e salmastre

- gusto

sapido, minerale, armonico con buona persistenza.

Abbinamento gastronomico:

piatti a base di pesce, crostacei, torte di verdura, carni bianche e affettati e formaggi.

Temperatura di servizio:

10-12 °C