



ALBANA DI ROMAGNA
SECCO

CANTINA FORLÌ PREDAPPIO SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
via Due Ponti, 13 Malmissole 47122 Forlì tel. 0543 477230 fax 0543 477198
www.cantinaforlipredappio.it commerciale@cantinaforlipredappio.it

Albana di Romagna D.O.C.G. Secco

L'Albana è un vitigno autoctono romagnolo; rustico, vigoroso e produttivo viene ricondotto ad una resa massima ad ettaro di 100 q.li. Per esaltare le peculiarità del vitigno, vengono vinificate a freddo solo le uve migliori. Ha un profumo molto fine ed elegante ed un sapore fresco ed equilibrato. Ottimo come aperitivo e in abbinamento a piatti a base di pesce, crostacei, verdure e formaggi leggeri.

ZONA DI PRODUZIONE	Colline di Bertinoro e Castrocaro Terme
VARIETÀ	Albana
TECNICA DI PRODUZIONE	macerazione a freddo e vinificazione a bassa temperatura
COLORE	giallo paglierino tenue
PROFUMO	floreale, di rosa e fruttato di pesca matura gialla
SAPORE	avvolgente, asciutto, fresco
TENORE ALCOLICO	13,00% vol
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	piatti a base di pesce, verdure, formaggi leggeri
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14/16°C
IMBALLO	6 bottiglie da 0,750 litri per cartone

Albana di Romagna D.O.C.G. Dry

Albana is an indigenous vine of Emilia Romagna: it is vigorous, rustic and rich and following the rules it could only produce 10 tons per hectare, and in order to get the best quality there is a strong selection of the grapes and a cold vinification. The smell is fine and elegant and the taste is fresh and well balanced. It is perfect as aperitif or with fish, vegetables and light cheeses.

PRODUCTION AREA	Bertinoro and Castrocaro hills
GRAPES VARIETY	Albana
PRODUCTION TECHNIQUE	cold maceration and vinification
COLOUR	light straw yellow
SMELL	floral, of rose and fruity with yellow peach notes
TASTE	full, dry and fresh
ALCOHOL CONTENT	13,00% vol
GASTRONOMIC SUGGESTIONS	fish, vegetables and light cheeses
SERVING TEMPERATURE	14/16°C
PACKAGING	6 bottles of 0,75 lt per carton