



MROSA

ROMAGNA ALBANA PASSITO DOCG

ITA

VITIGNO: ALBANA

VIGNA D'ORIGINE

NOME: CA' LUNGA

ESPOSIZIONE: EST, SUD-EST

SUOLO: LIMOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: PERGOLETTA ROMAGNOLA

DENSITÀ IMPIANTI: 2000 PIANTE/HA

ANNO D'IMPIANTO: 1984

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE E APPASSIMENTO IN CASSETTE

FERMENTAZIONE: IN BARRIQUES ALLIER PER CIRCA 18 MESI

COLORE: GIALLO ORO-AMBRA

PROFUMO: ALBICOCCA, CONFETTI, CEDRO CANDITO, VANIGLIA E MIELE

SAPORE: DUREZZA MISURATA, FRESCO E DI SLANCIATA TRAMA SAPIDA

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: PECORINO DI FOSSA, TORTA DI MELE E BISCOTTERIA SECCA

ENG

GRAPE VARIETY: ALBANA

VINEYARD

NAME: CA' LUNGA

SOIL EXPOSURE: EAST, SOUTH-EAST

SOIL PROFILE: SILTY WITH MEDIUM TEXTURE

TRAINING SYSTEM: PERGOLETTA ROMAGNOLA

VINEYARD DENSITY: 2000 VINES/HECTARE

VINEYARD AGE: 1984

HARVEST PERIOD: OCTOBER 15

FERMENTATION: STAINLESS STEEL TANKS

APPEARANCE: INTENSE GOLDEN YELLOW

BOUQUET: APRICOT, PEACH AND HONEY

PALATE: MODERATE SWEETNESS WELL BALANCED WITH ACIDITY

SERVING SUGGESTION: DRY BISCUITS, DESSERT



VITIGNO:

ALBANA

100%

AZIENDA VINICOLA TRERÈ

VIA CASALE, 19 - 48018 FAENZA (RA) - TEL.: 0546 47034 - E-MAIL: TRERE@TRERE.COM - WWW.TRERE.COM