



Albana DOCG

Primo vino bianco italiano ad aver ricevuto la D.O.C.G. Colore giallo paglierino tendente al dorato, profumo caratteristico. Sapore gradevolmente fruttato.



Romagna DOCG Albana Secco



Albana



90 q.li per ettaro



Colline di Castel S. Pietro T. (BO)



1 - 2 anni



10 - 12° C



Leggera macerazione con vinacce a temperatura controllata e successiva fermentazione in bianco termocondizionata del mosto fiore.



Primo vino bianco italiano ad aver ricevuto la D.O.C.G. Colore giallo paglierino tendente al dorato, profumo caratteristico. Sapore gradevolmente fruttato.



È eccellente con gli antipasti, piatti di pesce, primi leggeri e carni bianche.



0,75 litri

DALFUME
NOBILVINI