



Belladama

Al naso presenta sentori di agrumi, fiori bianchi ed erbe aromatiche, in bocca il quadro aromatico spazia tra limone, pompelmo, un tocco di arancia bionda, salvia e rosmarino.

UVAGGIO

100% Albana



LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Brisighella, 200/300 mslm

SUOLO

Sabbie ocre

RESA PER ETTARO

5.000 kg/ettaro; 1 kg per pianta

ROMAGNA ALBANA SECCO DOCG

VINIFICAZIONE

Vinificazione in assenza di bucce attraverso pressatura tradizionale lenta in pressa soffice. La fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

10 mesi in cemento non vetrificato, con periodici battonage sulle fecce fini, e di almeno 4 mesi in bottiglia.

ALCOL 13,5% vol.

FORMATI 0,75 l

